

**IMPLEMENTASI PENGEMBANGAN KETERAMPILAN
MOTORIK HALUS MELALUI KEGIATAN COOKING
CLASS PADA ANAK KELOMPOK B TK AN-NUR
ROWOSARI METESEH BOJA TAHUN 2019**

SKRIPSI

Diajukan untuk Memenuhi Sebagai Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan
dalam Ilmu Pendidikan Islam Anak Usia Dini



oleh:

Himmatul Aliyah
NIM: 1503106015

**FAKULTAS ILMU TARBIYAH DAN KEGURUAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI WALISONGO
SEMARANG
2020**

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Himmatul Aliyah
NIM : 1503106015
Jurusan : Pendidikan Islam Anak Usia Dini
Fakultas : Ilmu Tarbiyah dan Keguruan

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul:

**IMPLEMENTASI PENGEMBANGAN KETERAMPILAN
MOTORIK HALUS MELALUI KEGIATAN COOKING CLASS
PADA ANAK KELOMPOK B TK AN-NUR ROWOSARI
METESEH BOJA TAHUN 2019**

Secara keseluruhan adalah hasil karya sastra sendiri, kecuali bagian tertentu yang dirujuk dari sumbernya.

Semarang, 3 Maret 2020

Pembuat pernyataan,



Himmatul Aliyah
NIM: 1503106015



KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI WALISONGO
FAKULTAS ILMU TARBIYAH DAN KEGURUAN
JL. Prof. Dr. Hamka (Kampus II) (024) 7601295 Fax. 7615387
Semarang 50185

PENGESAHAN

Naskah skripsi berikut ini:

Judul : **IMPLEMENTASI PENGEMBANGAN KETERAMPILAN
MOTORIK HALUS MELALUI KEGIATAN
COOKING CLASS PADA ANAK KELOMPOK B TK
AN-NUR ROWOSARI METESEH BOJA TAHUN 2019**

Nama : Himmatul Aliyah

NIM : 1503106015

Program Studi : Pendidikan Islam Anak Usia Dini

Telah diajukan dalam sidang munaqosyah oleh Dewan Penguji Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan UIN Walisongo dapat diterima sebagai salah satu syarat memperoleh gelar sarjana dalam Pendidikan Islam Anak Usia Dini.

Semarang, 26 Maret 2020

DEWAN PENGUJI

Ketua/Penguji I

Sofa Muthohar, M.Ag
NIP:197507052005011001
Penguji III

H. Mursid, M.Ag
NIP:196703052001121001
Pembimbing I,

Sofa Muthohar, M.Ag
NIP:197507052005011001

Sekretaris/Penguji II

Dr. Dwi Istiyana, M.Ag
NIP. 197506232005012001
Penguji IV

Drs. H. Muslam, M.Ag
NIP:196603052005011001
Pembimbing II,

Dr. Dwi Istiyani, M.Ag
NIP. 197506232005012001



NOTA DINAS

Semarang, 3 Maret 2020

Kepada Yth.

**Dekan Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan
UIN Walisongo
di Semarang**

Assalamu'alaikum wr.wb.

Dengan ini diberitahukan bahwa saya telah melakukan bimbingan, arahan, dan koreksi naskah skripsi dengan:

Judul : **IMPLEMENTASI PENGEMBANGAN KETERAMPILAN
MOTORIK HALUS MELALUI KEGIATAN
COOKING CLASS PADA ANAK KELOMPOK B
TK AN-NUR ROWOSARI METESEH BOJA
TAHUN 2019**

Nama : **Himmatul Aliyah**

NIM : 1503106015

Program Studi : Pendidikan Islam Anak Usia Dini

Saya memandang bahwa naskah skripsi tersebut sudah dapat diajukan kepada Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan UIN Walisongo untuk diujikan dalam Sidang Munaqosah.

Wassalamu'alaikum wr.wb

Pembimbing I



Sofa Muthohar, M.Ag
NIP. 197507052005011001

NOTA DINAS

Semarang, 3 Maret 2020

Kepada Yth.

**Dekan Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan
UIN Walisongo
di Semarang**

Assalamu'alaikum wr.wb.

Dengan ini diberitahukan bahwa saya telah melakukan bimbingan, arahan, dan koreksi naskah skripsi dengan:

Judul : **IMPLEMENTASI PENGEMBANGAN KETERAMPILAN
MOTORIK HALUS MELALUI KEGIATAN
COOKING CLASS PADA ANAK KELOMPOK B
TK AN-NUR ROWOSARI METESEH BOJA
TAHUN 2019**

Nama : **Himmatul Aliyah**


NIM : 1503106015

Program Studi : Pendidikan Islam Anak Usia Dini

Saya memandang bahwa naskah skripsi tersebut sudah dapat diajukan kepada Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan UIN Walisongo untuk diujikan dalam Sidang Munaqosah.

Wassalamu'alaikum wr.wb

Pembimbing *Ir*



Dr. Agus Sutiyono, M.Ag. M.Pd
NIP. 197307102005011004

ABSTRAK

Judul : **Implementasi Pengembangan Keterampilan Motorik Halus Melalui Kegiatan Cooking Class Pada Anak Kelompok B TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja Tahun 2019**

Nama : **Himmatul Aliyah**

NIM : 1503106015

Skripsi ini membahas tentang bagaimana implementasi pengembangan keterampilan motorik halus melalui kegiatan cooking class pada anak kelompok B TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja. Penelitian ini dilatarbelakangi realita akan pentingnya pengembangan keterampilan motorik halus pada anak usia dini yang salah satunya melalui kegiatan cooking class. Studi ini dimaksudkan untuk menjawab permasalahan: bagaimana implementasi pengembangan keterampilan motorik halus melalui kegiatan cooking class pada anak kelompok B TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja.

Permasalahan dibahas melalui studi lapangan kualitatif, sebagai sumber data ialah kepala sekolah, guru, dan peserta didik di TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja untuk mendapatkan potret pengimplikasian pengembangan keterampilan motorik halus melalui kegiatan cooking class. Data diperoleh dengan wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi. Analisis data dalam penelitian ini berupa teknis analisis deskriptif, yaitu metode analisis data yang berupa kata/kalimat dan gambar.

Hasil penelitian ini dilakukan dengan cara menggabungkan antara latihan motorik halus anak dengan tahap cooking class. Penggabungan keterampilan motorik halus tersebut meliputi empat hal pokok yaitu: 1) Menggenggam dilatih dengan aktifitas mencuci buah, menggenggam keju dan coklat, dan menguleni adonan pizza. 2) Memegang dilatih dengan aktifitas memegang cendok, memegang buah, memegang parutan, memegang pisau, memegang keju dan coklat. 3) Merobek dilatih dengan aktifitas merobek kertas untuk membuat nama di salad buah milik masing-masing anak. 4) Menggunting dilatih dengan aktifitas menggunting ujung bungkus mayonaise.

Kata Kunci: *Pengembangan Keterampilan Motorik Halus, Kegiatan Cooking Class*

TRANSLITERASI ARAB-LATIN

Penulisan transliterasi huruf-huruf Arab Latin dalam skripsi ini berpedoman pada SKB Menteri Agama dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan R.I. Nomor: 158/1987 dan Nomor: 0543b/U/1987. Penyimpangan penulisan kata sandang [al-] disengaja secara konsisten agar sesuai teks Arabnya.

ا	a	ط	t }
ب	b	ظ	z }
ت	t	ع	‘
ث	s	غ	g
ج	j	ف	f
ح	h }	ق	q
خ	kh	ك	k
د	d	ل	l
ذ	z	م	m
ر	r	ن	n
ز	z	و	w
س	s	ه	h
ش	sy	ء	’
ص	s{	ي	y
ض	d }		

Bacaan Madd:

a> = a panjang

i> = i panjang

ū = u panjang

Bacaan Diftong:

au= أَوْ

ai = أَيْ

iy = إَيْ

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Wr. Wb

Alhamdulillah penulis haturkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi. Sholawat serta salam tidak lupa penulis ucapkan kepada Nabi besar Muhammad SAW sebagai rahmatan lil'alamin yang telah membimbing umatnya ke jalan yang benar.

Skripsi yang berjudul *Pengembangan Keterampilan Motorik Halus Kelas B Melalui Kegiatan Cooking Class Di Tk An-Nur Rowosari Meteseh Boja Tahun 2019* disusun untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Strata Satu Program Studi Pendidikan Islam Anak Usia Dini (PIAUD) Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan UIN Walisongo Semarang.

Skripsi yang penulis susun tidak lepas dari bantuan berbagai pihak sehingga segala kendala dan hambatan dapat teratasi. Atas bantuan yang telah diberikan selama penelitian maupun dalam penulisan skripsi ini, penulis mengucapkan terima kasih, kepada yang terhormat:

1. Rektor UIN Walisongo Semarang Prof. Dr. H. Imam Taufiq, M.Ag.
2. Dekan Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan UIN Walisongo Semarang Dr. Hj. Lift Anis Ma'sumah, M.Ag.
3. Ketua dan Sekretaris Jurusan Prodi Pendidikan Islam Anak Usia Dini Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan UIN Walisongo Semarang H. Mursid, M. Ag dan Sofa Muthohar, M. Ag.
4. Dosen wali studi Drs. H. Muslam, M.Ag, M.Pd.
5. Pembimbing I Sofa Muthohar, M.Ag. yang sudah memberikan arahan, ide dan ilmunya dalam menyusun skripsi ini sampai akhir.
6. Pembimbing II Dr. Agus Sutiyono, M.Ag, M.Pd yang sudah memberikan arahan, ide, dan ilmunya dalam menyusun skripsi ini sampai akhir.

7. Segenap dosen Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan UIN Walisongo Semarang yang telah memberikan ilmu dan pengalamannya kepada penulis.
8. Kepala sekolah TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja Nurul Cholilini Daunisak, A.Md. yang sudah berkenan memberikan izin bagi penulis untuk melakukan penelitian.
9. Guru Kelas B Winarsih, S.Pd.I. dan segenap guru TK An-Nur yang sudah memberikan kemudahan penulis dalam melakukan penelitian.
10. Bapak dan ibu penulis serta adik dan keponakan penulis yang tak henti-hentinya memberikan doa, dukungan, dan semangat.
11. Teman angkatan PIAUD 2015 yang selalu mendukung dan berbagi ilmunya kepada penulis yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.
12. Teman baik Putri, Maulida, Vina, dan Munadhifah yang selalu memotivasi berjuang bersama dan mendukung penulis menyelesaikan skripsi.

Semarang, 3 Maret 2020
Penulis,

Himmatul Aliyah
NIM. 1503106015

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN NOTA PEMBIMBING	iv
HALAMAN ABSTRAK	vi
TRANSLITERASI ARAB-LATIN	vii
HALAMAN KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	10
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	10
 BAB II PENGEMBANGAN KETERAMPILAN	
MOTORIK HALUS MELALUI KEGIATAN	
COOKING CLASS	
A. Pengembangan Motorik Halus	13
1. Pengertian Pengembangan	13
2. Hakikat Keterampilan Motorik Halus	17
a. Pengertian dan Aspek Keterampilan	
Motorik Halus.....	17
b. Tujuan dan Fungsi Pengembangan	
Motorik Halus.....	22
c. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi	
Motorik Halus.....	23
d. Stimulasi Pengembangan Motorik Halus	25
e. Tingkat Pencapaian Perkembangan	
Motorik Halus Anak Usia 5-6 Tahun	28
3. Pengembangan Motorik Halus	29
B. Kegiatan Cooking Class	31
1. Pengertian Cooking Class.....	31
2. Tahapan/ Langkah-Langkah Cooking Class.	32

3. Langkah-Langkah Kegiatan Cooking Class yang Dapat Dilakukan Bersama Anak.....	35
4. Manfaat Mengajarkan Cooking Class Kepada Anak	38
5. Karakter yang Dikembangkan Melalui Kegiatan Cooking Class.....	47
6. Memilih Jenis Kegiatan Cooking Class Sesuai dengan Tingkat Usia Anak	47
7. Hal-Hal yang Diajarkan Kepada Anak Melalui Cooking Class.....	48
C. Kajian Pustaka Relevan.....	50
D. Kerangka Berpikir	53
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis dan Pendekatan penelitian	55
B. Tempat dan Waktu Penelitian	56
C. Sumber Data	56
D. Fokus Penelitian	58
E. Teknik Pengumpulan Data	58
F. Uji Keabsahan Data	60
G. Teknik Analisis Data	62
BAB IV DESKRIPSI DAN ANALISIS DATA	
A. Kondisi Umum TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja	65
B. Deskripsi Data	39
C. Analisis Data	91
D. Keterbelakangan Penelitian.....	98
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	99
B. Saran	100
C. Penutup.....	101
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Pedoman Observasi
Lampiran 2	Pedoman Wawancara 1
Lampiran 3	Pedoman Wawancara 2
Lampiran 4	Pedoman Wawancara 3
Lampiran 5	Pedoman Dokumentasi
Lampiran 6	Hasil Transkrip Observasi
Lampiran 7	Hasil Transkrip Wawancara 1
Lampiran 8	Hasil Transkrip Wawancara 2
Lampiran 9	Hasil Transkrip Wawancara 3
Lampiran 10	Hasil Transkrip Wawancara 4
Lampiran 11	Hasil Transkrip Wawancara 5
Lampiran 12	Hasil Transkrip Wawancara 6
Lampiran 13	Hasil Transkrip Wawancara 7
Lampiran 14	Hasil Transkrip Dokumentasi
Lampiran 15	Surat Penunjukan Pembimbing Skripsi
Lampiran 16	Surat Izin Riset
Lampiran 17	Surat Keterangan Riset
Lampiran 18	Transkrip Ko-Kurikuler
Lampiran 19	Sertifikat Toefl
Lampiran 20	Sertifikat IMKA
Lampiran 21	Sertifikat KKL
Lampiran 22	Sertifikat KKN
Lampiran 23	Daftar Riwayat Hidup

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan anak usia dini (PAUD) adalah jenjang pendidikan sebelum jenjang pendidikan dasar yang merupakan suatu upaya pembinaan yang ditujukan bagi anak sejak lahir sampai dengan usia enam tahun yang dilakukan melalui pemberian rangsangan pendidikan untuk membantu pertumbuhan dan perkembangan jasmani dan rohani agar anak memiliki kesiapan dalam memasuki pendidikan lebih lanjut, yang diselenggarakan pada jalur formal, nonformal, dan informal. Dengan upaya pembinaan yang terencana dan sistematis diharapkan anak mampu mengembangkan potensi yang telah dimiliki secara optimal.¹

Usia dini disebut juga *golden age* atau masa keemasan karena fisik dan motorik anak berkembang dan bertumbuh dengan cepat, baik perkembangan emosional, intelektual, maupun moral (budi pekerti).² Pada usia ini membutuhkan sentuhan pendidikan dalam bentuk bermain, para pendidik dituntut harus bisa menyajikan pembelajaran yang inovatif, kreatif, dan juga peka terhadap situasi lingkungan sekolah. Kreatifitas guru sangatlah dibutuhkan dalam pembuatan media pembelajaran dari

¹ Maimunah Hasan, *Pendidikan Anak Usia Dini*, (Jogjakarta: Diva Press, 2010), hlm. 15-16.

² Mursid, *Pengembangan Pembelajaran PAUD*, (Bandung: Remaja Rosdakarya, 2015), hlm. 2.

bahan-bahan bekas atau bahan alam di lingkungan sekolah. Bahan-bahan tersebut dapat dijadikan sebagai suatu media pembelajaran anak usia dini untuk mengembangkan berbagai macam aspek perkembangan yang dimiliki anak. Melalui kegiatan bermain, anak-anak dapat mengontrol gerakan motorik kasar dan halus. Salah satu aspek yang dikembangkan di PAUD (Pendidikan Anak Usia Dini) yaitu kemampuan motorik halus.

Anak usia dini merupakan kelompok anak yang berada dalam proses pertumbuhan dan perkembangan yang bersifat unik, dalam arti memiliki pola pertumbuhan dan perkembangan (koordinasi motorik halus dan kasar), inteligensi (daya pikir, daya cipta, kecerdasan emosi, dan kecerdasan spiritual), sosial emosional (sikap dan perilaku serta agama), bahasa dan komunikasi yang khusus sesuai dengan tingkat pertumbuhan dan perkembangan anak.³

Dalam undang-undang No 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Bab 1 Pasal 1 butir 14 menyatakan bahwa pendidikan anak usia dini adalah suatu upaya pembinaan yang ditujukan kepada anak sejak lahir sampai dengan usia enam tahun yang dilakukan melalui pemberian rangsangan pendidikan untuk membantu pertumbuhan dan perkembangan jasmani dan rohani anak agar memiliki kesiapan dalam memasuki pendidikan lebih lanjut.⁴

³ Mursid, *Belajar dan Pembelajaran PAUD*, (Bandung: Remaja Rosdakarya, 2015), hlm. 14.

⁴ Permendikbud Nomor 146 Tahun 2014, *Sistem Pendidikan Nasional*, Pasal 1, ayat (14).

Anak usia dini adalah kelompok anak yang berada dalam proses pertumbuhan dan perkembangan yang bersifat unik, dalam arti memiliki pola pertumbuhan dan perkembangan (koordinasi motorik halus dan kasar), inteligensi (daya pikir, daya cipta, kecerdasan emosi, dan kecerdasan spiritual), sosial emosional (sikap dan perilaku serta agama), bahasa dan komunikasi yang khusus sesuai dengan tingkat pertumbuhan dan perkembangan anak.⁵ Sesuai dengan keunikannya inilah maka penyelenggaraan pendidikan untuk pengembangan motorik halus anak usia dini harus disesuaikan dengan tahap-tahap perkembangan yang dilalui oleh anak usia dini. Upaya penyelenggaraan PAUD bukan hanya dari sisi pendidikan saja, tetapi termasuk upaya dalam pemberian gizi dan kesehatan anak.

Pendidikan pada anak usia dini tidak hanya sekedar belajar namun dengan cara belajar melalui bermain sehingga menciptakan aura dan lingkungan dimana anak dapat mengeksplorasi pengalaman yang memberikan kesempatan kepadanya untuk mengetahui dan memahami pengalaman belajar yang diperolehnya dari lingkungan, melalui cara mengamati, meniru dan bereksperimen yang berlangsung secara berulang-ulang dan melibatkan seluruh potensi dan aspek perkembangan anak.⁶ Pendidikan pada tahap ini memfokuskan pada

⁵ Mursid, *Belajar dan Pembelajaran PAUD*,... hlm. 14.

⁶ Yuliani Nurani Sujiono, *Konsep Dasar PAUD*, (Jakarta: Indeks, 2011), hlm. 6.

perkembangan fisik, kecerdasan, emosional, dan sosial. Sesuai dengan pertumbuhan anak usia dini maka penyelenggaraan pendidikan bagi anak usia dini harus sesuai dengan tahap-tahap perkembangan yang dilalui oleh anak usia dini.

Menurut Elizabeth, perkembangan fisik sangat penting dipelajari, karena baik secara langsung maupun tidak langsung akan mempengaruhi perilaku anak sehari-hari.⁷ Secara langsung, perkembangan fisik anak akan menentukan keterampilan anak dalam bergerak. Secara tidak langsung, pertumbuhan dan perkembangan fisik akan mempengaruhi bagaimana anak itu memandang dirinya sendiri dan bagaimana dia memandang orang lain.⁸

Di dalam firman Allah perkembangan juga tertulis sebagaimana dalam QS Ar-Rum ayat 54 yang berbunyi sebagai berikut :

﴿اللَّهُ الَّذِي خَلَقَكُمْ مِنْ ضَعْفٍ ثُمَّ جَعَلَ مِنْ بَعْدِ ضَعْفٍ قُوَّةً ثُمَّ جَعَلَ مِنْ بَعْدِ قُوَّةٍ ضَعْفًا وَشَيْبَةً يَخْلُقُ مَا يَشَاءُ وَهُوَ الْعَلِيمُ الْقَدِيرُ

“Allah-lah yang menciptakan kamu dari keadaan lemah, kemudian Dia menjadikan (kamu) setelah keadaan lemah itu menjadi kuat, kemudian Dia menjadikan (kamu) setelah kuat itu lemah (kembali) dan beruban. Dia menciptakan apa yang Dia

⁷ Elizabeth Hurlock, *Perkembangan Anak*, (Jakarta: Erlangga, 1996), hlm. 12.

⁸ Mansur, *Pendidikan Anak Usia Dini Dalam Islam*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2014), hlm. 22.

kehendaki Dan Dia Maha Mengetahui, Mahakuasa.” (QS. Ar-Ruum: 54)⁹

Allah Ta’ala memperingatkan tentang proses kejadian manusia dari satu keadaan kepada keadaan yang lain; asalnya adalah dari tanah, kemudian setetes air mani, kemudian air mani itu dijadikan segumpal darah, lalu segumpal darah itu dijadikan segumpal daging, dan segumpal daging itu dijadikan tulang belulang, lalu tulang belulang itu Allah bungkus dengan daging. Setelah itu Allah meniupkan ruh kedalamnya. Kemudian Allah mengeluarkannya dari perut seorang ibu dalam keadaan lemah, kecil, tak berdaya, lalu mulai berkembang sedikit demi sedikit hingga menjadi anak kecil, balight, dewasa, dan menjadi pemuda. Ini adalah proses dari lemah menjadi kuat. Setelah itu mulai melemah kembali menjadi tua, jompo, dan bau tanah, maka ini adalah proses dari kuat menjadi lemah. Sehingga saat itu ambisi, gerakan dan kekuatannya menjadi lemah, sifat-sifat nampak dan tidak nampak mulai berubah. Untuk itu, Allah Ta’ala berfirman, *“Kemudian Dia menjadikan (kamu) setelah keadaan lemah itu menjadi kuat, kemudian Dia menjadikan (kamu) setelah kuat itu menjadi lemah (kembali) dan beruban. Dia menciptakan apa yang Dia kehendaki,”* [54] Maksudnya, Allah berbuat sesuai kehendak-Nya dan mengatur hamba-hamba-Nya sesuai dengan

⁹ <https://quran.kemenag.go.id/sura/30> diakses pada tanggal 28 Maret 2020.

keinginan-Nya, “Dan Dia Maha Mengetahui, Maha Kuasa.”
[54]¹⁰

Selaras dengan QS. Ar-Rum ayat 54, Rasulullah SAW juga bersabda dalam sebuah hadits sebagai berikut:

عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: الْمُؤْمِنُ الْقَوِيُّ خَيْرٌ وَأَحَبُّ إِلَى اللَّهِ مِنَ الْمُؤْمِنِ الضَّعِيفِ، وَفِي كُلِّ خَيْرٍ، إِحْرَصْ عَلَى مَا يَنْفَعُكَ وَاسْتَعِزْ بِاللَّهِ وَلَا تَعْجِزْ، وَإِنْ أَصَابَكَ شَيْءٌ فَلَا تَقُلْ: لَوْ أَنِّي فَعَلْتُ كَانَتْ كَذَا وَكَذَا، وَلَكِنْ قُلْ: قَدَّرَ اللَّهُ وَمَا شَاءَ فَعَلَ، فَإِنَّ لَوْ تَفْتَحُ عَمَلَ الشَّيْطَانِ

“Dari Abu Hurairah RA, beliau berkata bahwa Rasulullah SAW bersabda, Mukmin yang kuat lebih baik dan lebih dicintai Allah SWT daripada mukmin yang lemah, dan pada keduanya ada kebaikan. Bersungguh-sungguhlah untuk mendapatkan apa yang bermanfaat bagimu dan mintalah pertolongan kepada Allah (dalam segala urusanmu) serta janganlah sekali-kali engkau merasa lemah. Apabila engkau tertimpa musibah, janganlah engkau berkata, Seandainya aku berbuat demikian, tentu tidak akan begini dan begitu, tetapi katakanlah, Ini telah ditakdirkan Allah dan Allah berbuat apa saja yang Dia kehendaki, karena ucapan seandainya akan membuka (pintu) perbuatan syaitan.”¹¹

Aspek perkembangan anak khususnya perkembangan fisik motorik sangat penting untuk melatih koordinasi gerakan yang melibatkan bagian-bagian tubuh. Aspek perkembangan motorik dibedakan menjadi dua yaitu motorik kasar dan motorik halus. Motorik kasar menekankan pada koordinasi tubuh pada gerakan

¹⁰ Syaikh Ahmad Syakir, *Mukhtashar Tafsir Ibnu Katsir* (Jilid 5), Jakarta: Darus Sunnah Press, 2012, hlm.200.

¹¹ <https://almanhaj.or.id/12492-mukmin-yang-kuat-lebih-baik-dan-lebih-dicintai-oleh-allah-subhanahu-wa-taala-2.html> diakses pada tanggal 28 Maret 2020.

otot-otot besar seperti merangkak, merayap, memanjat, berlari, berjinjit, meluncur, melempar dan menangkap. Perkembangan motorik kasar diperlukan untuk keterampilan menggerakkan dan menyeimbangkan tubuh. Sedangkan motorik halus menekankan koordinasi otot tangan atau kelenturan tangan. Perkembangan motorik halus meliputi perkembangan otot halus dan fungsinya. Otot ini berfungsi untuk melakukan gerakan-gerakan bagian tubuh yang lebih spesifik, seperti menulis, melipat, mengancingkan baju, menggambar dan memegang sesuatu objek dengan menggunakan jari tangan.

Perkembangan motorik kasar anak akan berkembang sesuai dengan tingkat usia anak (*age appropriateness*). Orang dewasa tidak perlu melakukan bantuan terhadap kekuatan otot besar anak. Jika anak telah matang, maka dengan sendirinya anak akan melakukan gerakan yang sudah waktunya untuk dilakukan. Misalnya, seorang anak usia 6 bulan belum siap duduk sendiri, maka orang dewasa tidak perlu memaksakan dia duduk di sebuah kursi.¹² Berbeda halnya dengan motorik kasar, motorik halus pada usia 4 tahun koordinasi gerakan motorik halusnya sangat berkembang bahkan hampir sempurna. Walaupun demikian anak usia ini masih mengalami kesulitan dalam menyusun balok-balok menjadi sebuah bangunan. Oleh karena itu, diperlukan stimulasi pengembangan agar aspek motorik kasar dan halus dapat

¹² Martinis Yamin dan Jamilah Sabri Sanan, *Panduan Pendidikan Anak Usia Dini*, (Jakarta: Press, 2010), hlm. 132.

berkembang secara seimbang sehingga anak tidak hanya mampu berlari, melompat, menendang tetapi keterampilan motorik halus seperti menulis dan menggambar juga terasah.¹³

Salah satu unsur kemampuan motorik halus yang sangat penting untuk dikembangkan yaitu keterampilan dalam menggunakan jari tangan. Menurut Sumantri perkembangan motorik halus sangat penting untuk mendukung pengembangan kognitif, sosial, dan emosional anak melalui kegiatan bermain. Selain itu, pengembangan motorik halus akan berpengaruh pada kesiapan anak dalam menulis.¹⁴

Berbagai pengalaman belajar yang diperoleh sejak usia dini tidak akan pernah bisa diganti oleh pengalaman-pengalaman berikutnya, dan berbagai pengalaman belajar ini juga dapat menjadi pengalaman yang takkan terlupakan bagi anak (*unfogetable memories*) hingga ia dewasa bahkan hingga lanjut usia. Berbagai pengalaman belajar tersebut sudah barang tentu dapat memberikan kemanfaatan bagi dirinya dan juga orang lain.¹⁵

Pengalaman belajar melalui cooking class ini diharapkan akan berkesan di benak anak-anak dan terkenang di memori anak hingga ia dewasa kelak. Dalam pengalaman belajar ini, anak

¹³ Mursid, *Belajar dan Pembelajaran PAUD*, ... hlm. 12.

¹⁴ MS. Sumantri, *Model Pengembangan Keterampilan Motorik Anak Usia Dini*, (Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional, 2005), hlm. 145.

¹⁵ Novan Ardy Wiyani, *Konsep Dasar PAUD*, (Yogyakarta: Gava Media, 2016), hlm. 2.

tidak akan sadar bahwa dirinya sebenarnya sedang mengikuti sebuah pembelajaran, karena melalui masak-memasak inilah anak seperti bermain begitu saja tanpa terbebani dengan suatu materi. Kenyataannya melalui cooking class inilah, guru maupun orang tua dapat menyelipkan berbagai macam muatan materi di dalamnya. Seperti menghitung jumlah buah, mengenal warna, mengenal rasa, mengenal macam-macam makanan sehat, dan tidak itu saja anak juga dapat meningkatkan keterampilan berbahasanya, komunikasi selama proses memasak inilah yang dapat menjadi stimulus bagi anak. Mulai dari mendengarkan guru menjelaskan apa saja bahan yang digunakan, cara mengolahnya, dan lain-lain. Selain menstimulasi kemahiran berbahasa, cooking class juga mengasah keterampilan motorik anak, terlebih motorik halus. Karena dalam kegiatan cooking class anak akan belajar untuk mengambil berbagai macam bahan makanan, memotong-motongnya, mengaduk masakan, dan sebagainya. Motorik halus anak sangat terlatih dalam kegiatan cooking/memasak, karena pada kegiatan cooking selalu melibatkan koordinasi mata dan otot tangan anak.

Berbagai macam manfaat yang dapat diperoleh dari diadakannya cooking class pra sekolah ialah anak mengetahui dan dapat membedakan makanan yang sehat dan makanan aman untuk dikonsumsi, maka diharapkan anak tidak akan jajan sembarangan. Lebih menghargai sebuah masakan, karena anak mengetahui dan ikut andil dalam proses pembuatannya, maka

anak akan lebih menghargai makanan. Mengetahui berbagai macam bentuk-bentuk.

Dengan begitu banyaknya manfaat yang didapat dari kegiatan cooking class ini, tak ada lagi alasan untuk tidak mengajarkan memasak untuk anak, namun di Indonesia memang masih banyak orang tua yang enggan mengajarkan memasak untuk anak, apalagi membiarkan mereka di dapur dan ikut memasak bersama. Ketika anak melakukan kesalahan, jangan lantas memarahi mereka, karena merasa 'direcoki', karena dengan mengajarkan dan mengarahkan mereka dalam kegiatan memasak untuk anak, justru akan dapat membuat mereka mandiri dan mahir memasak sehingga bisa berguna setelah mereka dewasa.

Berdasarkan hasil pengamatan, anak-anak kelompok B di TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja masih menemui hambatan dalam kemampuan motorik halus. Sebagian besar siswa kurang terampil dalam menggunakan jari-jemari tangan, kurangnya konsentrasi, koordinasi mata dengan tangan, serta ketelitian dan kesabaran dalam mengerjakan tugas yang berhubungan dengan motorik halus, terutama ketika siswa harus memfokuskan pandangannya ke objek-objek yang kecil ukurannya, (seperti menggunting sesuai pola, saat menempel pola gambar, dan kolase masih banyak yang mengalami kesusahan). Hal ini disebabkan kurangnya stimulasi yang tepat dalam mengembangkan motorik halus anak. Stimulasi yang diberikan guru kepada anak dalam

melaksanakan kegiatan yang berhubungan dengan motorik halus juga belum maksimal, terlebih pada kegiatan cooking class yang hanya diadakan setahun sekali pada puncak tema yang selalu berbeda-beda. Sangat disayangkan, karena pada kegiatan inilah hampir sebagian besar anak menikmati kegiatan ini. Anak terjun langsung mengolah bahan makanan hingga matang dan memakannya bersama-sama. Banyak sekali hal-hal yang dapat dikembangkan selama kegiatan ini berlangsung, sehingga diharapkan tidak hanya mampu merangsang motorik halus secara optimal, namun aspek-aspek lainnya juga ikut terstimulasi dengan adanya kegiatan ini.

Jadi kegiatan cooking class sangat penting diberikan kepada anak, dan tentu saja sesuai dengan tingkatan usia dan keahliannya. Sangat berbahaya apabila pada usia 5-6 tahun motorik halus anak tidak terstimulus dengan baik, akan berpengaruh pada kesiapan anak dalam menulis. Solusi yang diberikan oleh penulis untuk mengatasi masalah yang terdapat di TK An-Nur adalah dengan memberikan variasi kegiatan cooking class menggunakan berbagai macam masakan yang membuat anak tertarik dan antusias dalam membuatnya. Masakan yang digunakan untuk cooking class adalah membuat salad buah dan pizza.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan pada latar belakang di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah: Bagaimana Implementasi

Pengembangan Keterampilan Motorik Halus Melalui Kegiatan Cooking Class Pada Anak Kelompok B TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja Tahun 2019?”.

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana pengembangan keterampilan motorik halus melalui kegiatan cooking class pada anak kelompok B TK An-Nur Rowosari Meteseh.

2. Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Bagi anak

Kegiatan cooking class yang menarik minat anak akan mempermudah anak menyerap manfaat yang diberikan di dalam kegiatan tersebut, terutama untuk melatih pengembangan aspek motorik halus anak, hal ini sangat bermanfaat untuk kesiapan anak dalam menulis.

b. Bagi pendidik

Dapat memotivasi para pendidik TK agar selalu berusaha menggunakan kegiatan yang menarik dan menyenangkan seperti kegiatan memasak agar anak senang dalam kegiatan belajar. Menjadi salah satu alternatif variasi makanan dalam kegiatan cooking class sehingga akan

memotivasi anak untuk mengikuti kegiatan hingga selesai.

c. Bagi kepala sekolah

Sebagai informasi untuk kepala sekolah lebih bisa mengatur semua guru kelas maupun pendamping yang ada di TK supaya anak yang motorik halus nya kurang berkembang lebih mendapat perhatian oleh guru kelas.

d. Bagi peneliti

Memberikan pengalaman yang sangat berharga sebagai calon guru serta dapat menambah wawasan sebagai bahan penelitian bagi peneliti.

e. Bagi peneliti lain

Dapat digunakan sebagai referensi tentang kegiatan cooking class untuk mengembangkan kemampuan motorik halus anak usia 5-6 tahun.

BAB II

PENGEMBANGAN KETERAMPILAN MOTORIK HALUS MELALUI KEGIATAN COOKING CLASS

A. Pengembangan Motorik Halus

1. Pengertian Pengembangan

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), pengembangan adalah proses, cara, perbuatan mengembangkan.¹

Sedangkan menurut Sumantri, pengembangan keterampilan motorik halus adalah suatu upaya untuk memberikan perlakuan tertentu secara sistematis dalam kegiatan yang memperlihatkan interaksi antara kematangan makhluk dengan lingkungannya pada masa anak usia dini.²

Perkembangan dan pengembangan pada diri seseorang berlangsung sepanjang hidupnya. Konsekuensinya adalah perkembangan pada manusia berlangsung dalam berbagai fase secara berurutan. Fase-fase pada perkembangan tersebut antara lain:

- a. Fase pranatal (saat dalam kandungan), yaitu waktu yang terletak antara masa pembuahan dan masa kelahiran. Pada saat ini terjadi pertumbuhan yang luar biasa dari

¹ <https://kbbi.web.id/kembang>

² MS. Sumantri, "*Model Pengembangan Keterampilan Motorik Anak Usia Dini*", (Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional, 2005), hlm. 119.

satu sel menjadi satu organisme yang lengkap dengan otak dan kemampuan berperilaku, dihasilkan dalam kurang lebih sembilan bulan.

- b. Fase bayi, yaitu saat perkembangan yang berlangsung sejak lahir hingga 18 atau 24 bulan. Masa ini adalah masa yang sangat tergantung pada orang tua. Banyak sekali kegiatan-kegiatan psikologis yang baru dimulainya, seperti bahasa, koordinasi sensori motor serta sosial.
- c. Fase kanak-kanak awal, yaitu fase perkembangan yang berlangsung sejak akhir masa bayi hingga 5 atau 6 tahun. Fase ini disebut juga dengan fase pra-sekolah. Selama fase ini anak lebih banyak menghabiskan waktunya untuk bermain. Kemampuannya dalam bermain dapat mempengaruhi perkembangannya.
- d. Fase kanak-kanak tengah dan akhir, yaitu fase perkembangan yang berlangsung sejak umur 6 hingga 12 tahun. Ini sama dengan masa usia sekolah dasar. Anak-anak pada fase ini mulai terampil membaca, menulis, dan berhitung (calistung).
- e. Fase remaja, yaitu masa perkembangan yang merupakan transisi dari masa kanak-kanak ke masa dewasa awal, yang dimulai kira-kira umur 12 hingga 22 tahun.³

³ Novan Ardy Wiyani, *Konsep Dasar PAUD*,...hlm. 101.

Setiap terjadi perkembangan fisik pada anak, secara otomatis pula akan terjadi perkembangan motoriknya, baik itu motorik kasar maupun motorik halus. Menurut Elizabeth, perkembangan fisik sangat penting untuk dipelajari, karena baik secara langsung maupun tidak langsung akan mempengaruhi perilaku anak sehari-hari.⁴ Begitu pentingnya perkembangan motorik anak usia dini, maka jenis kegiatan untuk pengembangan, alat permainan, dan kegiatan permainan harus proporsional dengan ukuran, bentuk, dan kemampuan badan anak.⁵

Motorik kasar (*gross motor skill*), yaitu segala keterampilan anak dalam menggerakkan dan menyeimbangkan tubuhnya. Bisa juga diartikan sebagai gerakan-gerakan seorang anak yang masih sederhana, seperti melompat dan berlari. Sedangkan motorik halus (*fine motor skill*), yaitu suatu keterampilan yang memerlukan kemampuan untuk mengontrol otot-otot kecil/halus untuk mencapai pelaksanaan keterampilan yang berhasil. Dengan kata lain, motorik halus ini gerakan-gerakannya lebih spesifik dibandingkan motorik kasar, seperti menulis, melipat, merangkai, dan menggunting.⁶

⁴ Mansur, *Pendidikan Anak Usia Dini dalam Islam*,...hlm. 22.

⁵ MS. Sumantri, “*Model Pengembangan Keterampilan Motorik Anak Usia Dini*”,... hlm. 168.

⁶ Muhammad Fadlillah, *Desain Pembelajaran PAUD*, (Jakarta: Ar-Ruzz Media, 2012), hlm. 38.

Perkembangan motorik anak berkembang sesuai dengan waktu atau jadwal alaminya. Selain itu, pentingnya pemberian stimulus, rangsangan atau pengalaman kepada anak bisa juga menjadi pemicu perkembangan setiap aspek seorang anak. Karena semakin anak diberikan suatu rangsangan ataupun latihan-latihan, lama kelamaan akan menjadi kebiasaan.⁷

Perkembangan fisik motorik sangat berperan penting bagi seorang anak. Selain melatih kelincahan dan kecekatan, juga dapat memberikan motivasi kepada anak dalam berinteraksi dengan lingkungannya. Bahkan, bila difungsikan dengan baik perkembangan fisik motorik ini mampu meningkatkan kecerdasan seorang anak. Untuk itu, perkembangan ini tidak boleh dikesampingkan. Sebisa mungkin orang tua atau pendidik merespons dan memberikan waktu atau kesempatan kepada sang anak untuk melakukan berbagai gerakan yang dapat membantu dalam mengembangkan fisik motoriknya. Disinilah peran orang tua dan pendidik dapat ditunjukkan melalui pemberian motivasi, bimbingan, berbagai macam latihan-latihan gerakan sederhana yang menyenangkan, dan lain sebagainya.⁸

⁷ Muhammad Fadlillah, *Desain Pembelajaran PAUD*,... hlm. 37.

⁸ Muhammad Fadlillah, *Desain Pembelajaran PAUD*,... hlm. 40.

2. Hakikat Keterampilan Motorik Halus

a. Pengertian dan Aspek Keterampilan Motorik Halus

Keterampilan motorik halus adalah gerakan yang melibatkan bagian-bagian tubuh tertentu dan dilakukan oleh otot-otot kecil (halus) serta memerlukan koordinasi yang cermat, gerakan ini tidak banyak memerlukan tenaga, namun hanya memerlukan koordinasi mata dan tangan yang cermat.

Kemampuan motorik halus bisa dikembangkan dengan cara anak-anak menggali pasir dan tanah, menuangkan air, mengambil dan mengumpulkan batu-batu, dedaunan atau benda-benda kecil lainnya dan bermain permainan di luar ruangan seperti kelereng.⁹

Kemampuan motorik dapat berkembang secara alami tanpa dilatih karena adanya pengaruh pertumbuhan dan kematangan anak. Pertumbuhan kematangan itu hanya meningkatkan keterampilan motorik sampai batas minimal saja, sehingga penting adanya stimulasi agar perkembangan motorik tersebut dapat berkembang secara maksimal. Contoh sederhana adalah keterampilan memegang pensil. Tanpa berlatih kemampuan anak memegang pensil tetap akan berkembang. Namun, perlu dipertanyakan seberapa jauh tingkat keterampilan itu

⁹ Iva Noorlaila, *Panduan Lengkap Mengajar PAUD*, (Yogyakarta: Pinus Book Publisher, 2010), hlm. 52.

dapat berkembang jika tidak dilatih secara khusus sesuai dengan tujuan dan fungsinya. Pengembangan motorik halus ini merupakan modal dasar anak untuk menulis, sehingga dapat mempersiapkan anak dalam memasuki jenjang pendidikan selanjutnya.¹⁰

Dari pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa perkembangan motorik halus adalah penggunaan sekelompok otot-otot kecil. Seperti jari-jari jemari dan tangan yang membutuhkan kecermatan serta koordinasi mata dan tangan untuk mengontrol dalam mencapai pelaksanaan keterampilan. Contoh keterampilan yang dimiliki anak usia 5-6 tahun yaitu menulis, menggambar, menggunting, membentuk, menjiplak bentuk.

Kemampuan motorik halus mengembangkan kemampuan anak dalam menggunakan jari-jarinya, khususnya ibu jari dan jari telunjuk. Kemampuan ini sebagai berikut.

1) Menggenggam (*Grasping*)

Kemampuan menggenggam pada anak meliputi *palmer grasping* dan *pincer grasping*.

a) *Palmer grasping*

Anak menggenggam suatu benda dengan menggunakan telapak tangan. Biasanya anak

¹⁰ <https://www.paud.id/2015/09/kemampuan-motorik-halus-anak-usia-dini.html>, diakses 27 September 2019.

yang berusia di bawah 1,5 tahun lebih cenderung menggunakan genggaman ini. Anak merasa lebih mudah dan sederhana dengan memegang benda menggunakan telapak tangan. Kadang kita bisa mengamati anak memungut kismis, tetapi kemudian sering diacak-acak memakai telapak tangan. Hal ini disebabkan motorik halus yang belum berkembang dengan baik. Maka, anak perlu mendapatkan alat-alat yang lebih besar untuk melatih motorik halusnya. Jangan memberi crayon/kuas kecil pada anak usia 1,5-2 tahun, tetapi gunakan yang lebih besar. Ketika memberikan piring, gunakan piring yang lebih cekung dan sendok yang lebih panjang dan kecil sehingga ketika anak mengambil sesuatu dari piringnya, ada penahan pada dinding piring.

b) *Pincer grasping*

Perkembangan motorik halus yang semakin baik akan mendorong anak untuk dapat memegang tidak dengan telapak tangan lagi, tetapi dengan menggunakan jari-jarinya (menjepit). Ketika anak sedang makan, cara memegang sendoknya pun akan lebih baik lagi, menyerupai cara orang dewasa memegang, bahkan pada masa ini anak sudah dapat diajari untuk makan menggunakan

tangannya dan juga memegang crayon maupun pensil dengan jari. Coretan-coretan anak akan makin bermakna seiring dengan perkembangan kemampuan motorik halus dan kognitifnya.

2) Memegang

Anak usia dini dapat memegang benda-benda besar maupun benda-benda kecil. Hal ini disebabkan, semakin tinggi kemampuan motorik halus anak, ia semakin mampu memegang benda-benda yang lebih kecil.

3) Merobek

Keterampilan merobek dapat dilakukan dengan menggunakan kedua tangan sepenuhnya maupun menggunakan dua jari (ibu jari dan telunjuk).

4) Menggunting

Motorik halus anak akan makin kuat dengan banyak berlatih menggunting. Gerakan menggunting dari yang paling sederhana akan terus diikuti dengan guntingan yang makin kompleks ketika motorik halus anak semakin kuat.

Sementara itu, koordinasi antara mata dengan tangan memiliki dua aspek sebagai berikut.

1) Kemampuan menolong diri sendiri (*self help skill*)
Kemampuan ini misalnya: Mencuci tangan, menyisir rambut, menggosok gigi, memakai pakaian, makan dan minum sendiri.

2) Kemampuan untuk pembelajaran
Koordinasi antara tangan dengan mata dapat dilatih dengan banyak melakukan aktivitas misalnya: Membuka bungkus permen, membawa gelas berisi air tanpa tumpah, membawa bola di atas piring tanpa jatuh, mengupas buah, meronce, menganyam, menjahit, melipat, menggunting, mewarnai, menggambar, dan menulis, menumpuk mainan.

Pada dasarnya, setiap aktivitas yang dilakukan oleh anak usia dini melibatkan koordinasi tangan dan mata, juga gerakan motorik kasar dan halus. Makin banyak gerakan yang dilakukan anak, makin banyak pula koordinasi yang diperlukannya. Oleh karena itu, orang tua dan guru PAUD perlu memberikan banyak kegiatan yang menunjang motorik kasar dan halus anak usia dini yang tentunya dirancang dengan baik sesuai dengan usia perkembangan anak.¹¹

¹¹ Novan Ardy Wiyani, *Bina Karakter Anak Usia Dini*, (Jogjakarta: Ar-Ruzz Media, 2014), hlm. 66-69.

b. Tujuan dan Fungsi Pengembangan Motorik Halus

Tujuan dan fungsi pengembangan adalah upaya dalam meningkatkan penguasaan keterampilan yang tergambar dalam kemampuan menyelesaikan tugas motorik tertentu. Kualitas motorik terlihat dari seberapa jauh anak tersebut mampu menampilkan tugas motorik yang diberikan dengan tingkat keberhasilan tertentu. Jika tingkat keberhasilan dalam melaksanakan tugas motorik tinggi, berarti motorik yang dilakukan efektif dan efisien.¹²

Adapun tujuan dari pengembangan motorik halus pada anak usia dini ini adalah:

- 1) Mampu memfungsikan otot-otot kecil seperti gerakan tangan.
- 2) Mampu mengkoordinasikan kecepatan tangan dengan mata.
- 3) Mampu mengendalikan emosi.

Sedangkan fungsi dari pengembangan motorik halus adalah:

- 1) Untuk mengembangkan keterampilan gerak kedua tangan.
- 2) Untuk mengembangkan koordinasi kecepatan tangan dengan gerakan mata.

¹² MS. Sumantri, *“Model Pengembangan Keterampilan Motorik Anak Usia Dini”*,... hlm. 49.

3) Untuk melatih penguasaan emosi.

c. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Motorik Halus

Ada lima faktor yang mempengaruhi perkembangan fisik motorik pada anak usia dini, antara lain:

1) Faktor makanan

Pemberian makanan yang bergizi oleh orang tua kepada anak usia dini sangat penting untuk memberikan energi pada anak yang sangat aktif di usia dini. Pemberian gizi atau nutrisi yang cukup dapat merangsang pertumbuhan dan perkembangan organ-organ tubuh manusia. Mengingat akan adanya pengaruh pemberian makanan yang bergizi terhadap perkembangan fisik manusia.

2) Faktor Pemberian Stimulus

Pemberian stimulasi seperti dengan mengajak anak untuk melakukan kegiatan bermain, khususnya kegiatan bermain yang melibatkan gerak fisik anak usia dini juga sangat berpengaruh terhadap perkembangan fisik-motorik mereka. Kegiatan bermain yang melibatkan keterampilan motorik jika dilakukan secara rutin ataupun berulang-ulang dapat meningkatkan kekuatan fisik dan kelenturan otot.

3) Kesiapan Fisik

Pada usia 0-2 tahun perkembangan keterampilan motorik kasar dan motorik halus seorang anak terlihat dengan pesat dan luar biasa. Tadinya seorang bayi tidak berdaya dan tidak mampu mengendalikan gerakannya. Dalam waktu 12 bulan mereka mengembangkan keterampilan fisik-motorik yang luar biasa. Kuncinya terletak pada kematangan fisik dan syaraf-syarafnya.

4) Faktor Jenis Kelamin

Faktor jenis kelamin juga tidak dapat diabaikan pengaruhnya dalam perkembangan fisik-motorik anak usia dini. Jika kita perhatikan dengan seksama, anak perempuan lebih suka melakukan aktivitas yang melibatkan motorik halusnya sedangkan anak laki-laki cenderung suka melakukan aktivitas yang melibatkan keterampilan motorik kasarnya dan tentu saja hal itu dapat mempengaruhi perkembangan fisik-motorik mereka.

5) Faktor Budaya

Budaya masyarakat kita yang patriarki juga ikut berpengaruh dalam perkembangan fisik-motorik anak. Pada masa anak usia dini, faktor budaya yang patriarki menjadikan anak laki-laki bermain dengan anak laki-laki lainnya dengan melakukan kegiatan

yang sesuai dengan budaya mereka. Mereka didorong untuk melakukan berbagai kegiatan bermain dan dilarang untuk melakukan kegiatan bermain yang lazim dilakukan oleh anak perempuan, seperti bermain boneka, masak-masakan, dan lainnya.¹³

d. Stimulasi Pengembangan Motorik Halus

Kemampuan motorik halus anak dapat berkembang meskipun tidak memperoleh stimulasi, tetapi perkembangan atau kemampuan yang dicapai anak tidak dapat maksimal atau hanya mencapai pada batas minimal yang ada. Stimulasi yang dapat diberikan untuk anak usia 4-5 tahun melalui kegiatan cooking class dengan tujuan untuk mengembangkan motorik halusnya. Dapat dilakukan dengan beberapa kegiatan yang membutuhkan ketelitian, kecermatan, serta kesabaran untuk melakukannya. Keberhasilan pengembangan motorik halus juga dipengaruhi oleh tersedianya alat permainan dan kesempatan yang diberikan kepada anak untuk melatih berbagai gerakan.¹⁴ Berikut ini merupakan beberapa contoh kegiatan cooking class yang dapat dilakukan untuk mengembangkan kemampuan motorik

¹³ Novan Ardy Wiyani, *Psikologi Perkembangan Anak Usia Dini*, (Jakarta: Gava Media, 2015), hlm 38-41.

¹⁴ MS. Sumantri, "*Model Pengembangan Keterampilan Motorik Anak Usia Dini*",... hlm. 18.

halus anak yaitu mengaduk adonan, memotong bahan masakan, meremas adonan, menggulung adonan, menekan atau mencetak adonan.

Berikut ini contoh berbagai kegiatan yang dapat mengembangkan kemampuan motorik halus anak:

- 1) Sediakan kuas kue, sendok besar, dan pasir untuk anak. Ajak mereka menggunakan kuas untuk menyapu pasir ke dalam sendok besar dan membuangnya ke dalam sebuah wadah.
- 2) Kupas kacang polong atau kacang tanah. Keduanya melatih otot-otot kecil. Buatlah selai kacang atau sup kacang polong sesudahnya.
- 3) Cobalah makan dengan sumpit. Hal ini bisa menjadi pengalaman menantang bagi seluruh keluarga.
- 4) Panggang roti dan ajak anak membantu menguleni adonannya.
- 5) Ajak anak membantu menyiapkan kudapan dan makanan utama. Mereka bisa mengupas kentang atau wortel, mengupas kacang polong, mencabik selada, mencuci buah dan sayuran, memotong-motong sayuran (sediakan pisau plastik untuk anak kecil), dan membantu menakar. Bersih-bersih setelah makan, menyediakan kesempatan bagus untuk melatih jari-

jemari ketika menggunakan spons saat membersihkan meja atau mencuci piring.¹⁵

Mengingat pentingnya melakukan kegiatan pengembangan dari motorik halus maka solusi yang akan dilakukan yaitu melalui kegiatan memasak meliputi mengaduk adonan, memotong bahan masakan, meremas adonan, menggulung adonan, menekan atau mencetak adonan. Melalui beberapa kegiatan tersebut antara kegiatan yang satu dengan kegiatan yang lain saling melengkapi untuk tujuan yang sama yaitu melatih keterampilan motorik halus anak. Apabila salah satu diantara beberapa kegiatan untuk mengembangkan kemampuan motorik halus tersebut tidak dapat terlaksana secara maksimal, maka akan mempengaruhi tujuan dari penerapan kegiatan untuk mengembangkan motorik halus yang lain. Diharapkan melalui kegiatan memasak untuk anak ini akan mampu menarik minat anak untuk mengikuti kegiatan belajar dan daya ingat anak akan meningkat, dan diharapkan ada peningkatan dalam keterampilan motorik halus. Sehingga sangat penting untuk mengemas kegiatan cooking class agar lebih bervariasi dan menarik sehingga menimbulkan antusiasme anak.

¹⁵ Pam Schiller, *20 Tips Smart! Memompa Kecerdasan Sejak Dini*, (Jakarta: Erlangga, 1999), hlm. 122.

e. Tingkat Pencapaian Perkembangan Motorik Halus Anak Usia 5-6 Tahun

Menurut peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 137 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Anak Usia Dini mengungkapkan tentang tingkat pencapaian perkembangan motorik halus anak usia 5-6 tahun, sebagai berikut:

Tingkat Pencapaian Perkembangan Anak

Lingkup Perkembangan	Usia 5-6 Tahun
Motorik Halus	<ol style="list-style-type: none">1. Membuat garis vertikal, horizontal, lengkung kiri/kanan, miring kiri/kanan, dan lingkaran2. Menjiplak bentuk3. Mengoordinasikan mata dan tangan untuk melakukan gerakan yang rumit4. Melakukan gerakan manipulatif untuk menghasilkan suatu bentuk dengan menggunakan berbagai media5. Mengekspresikan diri dengan berkarya seni menggunakan berbagai media¹⁶6. Mengkoordinasikan jari-jari tangan dengan mata dalam melakukan gerakan yang lebih rumit dengan baik7. Memasang dan melepas kancing baju8. Mengekspresikan diri melalui kegiatan seni (menggambar, melukis, menari, dan lainnya)9. Membuat suatu bentuk dengan lilin atau tanah liat¹⁷

¹⁶ Suyadi, Dahlia, *Implementasi dan Inovasi Kurikulum PAUD 2013*, (Bandung: Remaja Rosdakarya, 2014), hlm. 35.

	10. Menggambar dan menulis 11. Menggunting 12. Menempel gambar dengan tepat 13. Menyimpulkan tali sepatu 14. Menyikat gigi tanpa bantuan ¹⁸
--	--

3. Pengembangan Motorik Halus

Gerakan otot kasar lebih dahulu berkembang sebelum gerakan otot halus. Pengendalian otot kepala dan lengan lebih dahulu berkembang dari pengendalian otot kaki. Demikian pula, anak-anak lebih dahulu mampu mengendalikan otot lengan dan baru kemudian otot tangan yang akan dipergunakan untuk menulis atau memotong dengan gunting.¹⁹

Seorang anak sudah dapat melihat sejak lahir, telah dapat berkomunikasi sejak lahir dengan cara menangis, ekspresi muka dan gerakan-gerakan. Oleh karena itu, sejak lahir sebaiknya para orang tua diberi pengetahuan atau keterampilan untuk mengembangkan perkembangan anak.²⁰

Macam-macam Pengembangan Keterampilan Motorik Halus
Anak Usia 5-6 Tahun :

¹⁷ Novan Ardy Wiyani, *Konsep Dasar PAUD*,...hlm. 114.

¹⁸ M Najib, *Manajemen Strategik Pendidikan Karakter Bagi Anak Usia Dini*, (Yogyakarta: Gava Media, 2016), hlm. 109.

¹⁹ MS. Sumantri, *"Model Pengembangan Keterampilan Motorik Anak Usia Dini"*,... hlm. 18.

²⁰ MS. Sumantri, *"Model Pengembangan Keterampilan Motorik Anak Usia Dini"*,... hlm. 16.

a. Menempel.

Disediakan beberapa pola gambar dan kertas yang dipotong kecil-kecil, diharapkan anak akan menempelkan potongan-potongan kertas tersebut mengikuti pola.

b. Mengerjakan *puzzle* (menyusun potongan-potongan gambar).

Disediakan *puzzle* (potongan-potongan gambar), diharapkan anak akan menyusun potongan-potongan tersebut menjadi gambar yang utuh.

c. Mencoblos kertas dengan pensil atau spidol.

Menyediakan alat berbentuk jarum (aman untuk anak), benang, dan media yang akan dijahit, diharapkan anak akan menjahit benang ke media secara sederhana.

d. Makin terampil menggunakan jari tangan.

Disediakan kertas warna, kertas bergambar, dan lem, diharapkan anak akan mengisi gambar atau pola sederhana dengan sobekan kertas warna tersebut.

e. Mengancingkan kancing baju.

Anak diminta membuka kancing baju dan mengancingkannya kembali sehingga semua kancing baju menjadi rapi.

- f. Menarik garis lurus, lengkung, miring.
Disediakan kertas yang terdiri dari titik-titik, diharapkan anak akan menarik garis secara lurus, melengkung, dan miring.
- g. Melipat kertas.
Disediakan berbagai macam kertas warna, diharapkan anak mampu melipat kertas secara sederhana.²¹
- h. Cooking class
Disediakan berbagai macam bahan masakan dan beraneka macam peralatan memasak, diharapkan anak mampu melakukan kegiatan memasak secara sederhana.

B. Kegiatan Cooking Class

1. Pengertian Cooking Class

Kegiatan cooking class atau kelas memasak adalah salah satu kegiatan menyenangkan yang secara langsung melibatkan anak untuk bergerak dan berkreasi dengan menggunakan jari-jari tangan mereka. Menurut Pramita, cooking class merupakan wahana yang tepat untuk anak TK yang mampu menumbuhkan dan meningkatkan pengalaman belajar anak secara langsung. Pada saat yang sama, aktivitas ini mampu membangun kreativitas anak, mengenalkan bahan makanan, mengolah makanan, perpaduan warna, bahkan melatih motorik halus anak, melalui gerakan

²¹ MS. Sumantri, “*Model Pengembangan Keterampilan Motorik Anak Usia Dini*”,... hlm. 141.

memotong, meremas, membentuk dan mencetak.²² Permainan memasak merupakan kegiatan untuk mengembangkan keterampilan memasak dan cara pembuatannya dengan menggunakan bahan-bahan yang sesungguhnya dan hasilnya dapat dinikmati langsung oleh anak. Beberapa contoh dari kegiatan cooking class menyeduh susu, teh, atau sirup, membuat jus, memasak nasi, merebus sayur-sayuran dan lain-lain.

Masak adalah kegiatan rutin yang dilakukan ibu dirumah, dalam kegiatan ini sangat memungkinkan untuk ikut melibatkan anak di dalamnya. Membiasakan anak-anak sedari kecil untuk aktif di dapur, membuat mereka bisa mengekspresikan makanan enak, mandiri di dapur kelas, memiliki ikatan emosi dengan orang tua yang akan menjadi bekal memori manis seumur hidup, melatih kepekaan panca indera, melatih kreativitas, dan belajar menghargai waktu. Latih mereka untuk tahu apa yang mereka makan dan bagaimana makanan tersebut dibuat, sejak mereka tertarik pada makanan, bisa dimulai sejak Sekolah Taman Kanak-kanak.

2. Tahapan/Langkah-langkah Cooking Class

Melalui tahapan pelaksanaan kegiatan cooking class ini diharapkan tujuan kegiatan pengembangan dapat

²² W. Pramita Enka, *Rahasianya Otak Anak Usia Emas*, (Jakarta: Inter Prebook, 2010), hlm. 47.

berlangsung secara lebih tepat dan terarahaman, menyenangkan sesuai dengan kebutuhan anak sehingga proses pengembangan dapat berlangsung lebih optimal.

a. Perencanaan

Rencana pelaksanaan pembelajaran PAUD adalah merupakan kurikulum operasional yang dijadikan acuan bagi guru untuk mengelola kegiatan bermain untuk mendukung anak dalam proses belajar.

Menurut Soemiarti, kurikulum adalah suatu perencanaan pengalaman belajar secara tertulis. Kurikulum adalah suatu usaha/kegiatan sekolah untuk merangsang anak supaya belajar dalam rangka pengembangan seluruh aspek yang ada pada dirinya, baik di dalam maupun di luar kelas serta lingkungannya. Dari batasan ini dapat dikemukakan bahwa semua upaya yang akan dilakukan dalam rangka pengembangan anak tertuang dalam kurikulum. Ini berarti dari kurikulum dapat diketahui gambaran pengalaman belajar apa yang akan diperoleh anak.

b. Pelaksanaan

Pada pelaksanaan pembelajaran PAUD, guru harus tahu dengan jelas kegiatan pelaksanaan program yang akan dilakukan dalam pelaksanaan program. Kemampuan apa yang akan dimiliki anak dari kegiatan tersebut. Pendekatan pembelajaran pada anak-anak

termasuk kegiatan cooking class dilakukan pada pedoman program kegiatan yang telah disusun sehingga pembiasaan dan kemampuan dasar yang ada pada anak dapat dikembangkan dengan sebaik-baiknya dan optimal.

Kegiatan cooking class pada hakikatnya dapat ditanamkan pada usia dini, dengan penerapan yang sesuai dengan tingkat usia anak. Selain itu, pemahaman anak mengenai memasak akan lebih berfungsi jika dikembangkan dengan seksama melalui kegiatan pembelajaran di Taman Kanak-kanak.²³

c. Evaluasi

Kegiatan evaluasi merupakan suatu kesempatan untuk merefleksikan pengalaman anak serta sebagai alat untuk mengetahui kemajuan proses maupun hasil belajar yang dicapai oleh anak.

1) Observasi

Observasi adalah cara mengumpulkan data penilaian yang pengisiannya berdasarkan pengamatan langsung terhadap sikap dan perilaku anak.

²³ Anita Yus, *Penilaian Perkembangan Belajar Anak Taman Kanak-Kanak*, (Jakarta: Kencana, 2015), hlm. 35.

2) Catatan anekdot

Catatan anekdot atau “*anecdotal record*” adalah kumpulan catatan tentang sikap dan perilaku anak yang khusus, baik yang positif maupun yang negatif. Kedua perilaku tersebut apabila muncul pada anak saat mengikuti kegiatan cooking class, harus dicatat oleh guru. Hal ini akan sangat berguna bagi pembinaan anak, dan penentuan keputusan serta layanan khusus lainnya.²⁴

3. Langkah-langkah kegiatan cooking class yang dapat dilakukan bersama anak

a. Menyiapkan bahan-bahan masakan

Ajak anak untuk ikut serta dalam menyiapkan apa saja bahan yang dibutuhkan dalam membuat suatu masakan yang akan dimasak. Sebutkan apa saja nama dari bahan-bahan tersebut, agar pengetahuan anak berkembang.

b. Menyiapkan peralatan memasak

Tidak perlu menyiapkan perlengkapan segunung untuk menghasilkan masakan yang *yummy*. Masakan sederhana yang dapat diciptakan bersama anak dan dapat mengikut sertakan anak dalam proses pembuatannya, hal inilah yang menjadi titik poin dalam kegiatan cooking

²⁴ MS. Sumantri, *Model Pengembangan Keterampilan Motorik Anak Usia Dini*, (Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional, 2005), hlm. 186.

class bagi anak. Peralatan memasak sederhana yang bisa digunakan anak dengan mudah sebagai berikut:

c. Spatula plastik

Spatula plastik/silikon sangat berguna, mulai untuk menumis sampai mengaduk adonan kue. Ajak anak-anak untuk memilih warna dan motif spatula yang mereka suka untuk menambah antusiasme mereka di dapur sekaligus melatih rasa tanggung jawab mereka.

d. Parutan keju

Parutan keju sangat terasa manfaatnya saat di dapur. Tidak hanya untuk keju, tapi juga berguna untuk memarut sayuran seperti wortel. Bahkan juga bisa digunakan untuk memarut coklat yang dapat dijadikan *garnish*. Cari parutan keju yang bergagang kokoh supaya aman dipakai anak-anak.

e. Gelas ukur/timbangan

Menggunakan gelas ukur atau timbangan merupakan cara mudah untuk menghitung jumlah bahan sesuai kebutuhan yang akan digunakan. Cara ini mempermudah anak-anak untuk ikut dalam proses menyiapkan bahan-bahan masakan. Kemampuan anak dalam mengenal angka-angka dan juga penjumlahan akan berkembang melalui kegiatan ini.

f. Mengajak anak mencuci tangan terlebih dahulu

Sebelum memulai kegiatan memasaknya anak diminta untuk mencuci tangannya sekaligus mencuci bahan-bahan masakan seperti sayur, buah dll. Ajarkan pada anak bahwa ditangan penuh dengan kuman dan jika memasak dalam keadaan tangan bersih maka makanan yang dihasilkan juga akan sehat dan penuh nutrisi.

g. Memasak sesuai dengan urutan yang telah dijelaskan guru

Ajak anak untuk memahami dengan penuh urutan-urutan dalam memasak, agar anak mengerti prosesnya dari bahan mentah hingga matangnya.

h. Beres-beres

Setelah semua masakan telah matang, ajar anak berberes dan membersihkan semua peralatan yang telah digunakan agar kembali bersih seperti semula. Tanamkan rasa tanggung jawab di diri anak dengan kegiatan ini.

i. Makan bersama

Setelah semua bersih kembali, saatnya menyantap hidangan masakan bersama-sama. Anak akan sangat puas atas hasil masakan yang telah mereka buat sendiri sejak awal proses hingga akhir. Rasa kepuasan inilah yang

akan membuat anak semakin memiliki rasa percaya diri.²⁵

4. Manfaat mengajarkan cooking class kepada anak

Sentra memasak atau cooking class yang dilaksanakan sejak usia dini sangatlah bermanfaat bagi anak dalam mengembangkan seluruh potensi yang ada pada diri anak tersebut. Kegiatan cooking class untuk anak usia dini disesuaikan dengan prinsip pembelajaran anak usia dini yaitu berpusat pada anak dan menyenangkan. Jadi dalam kegiatannya, anak diterjunkan langsung di dapur sekolahan atau di ruangan tertentu untuk duduk bersama dan mengolah bersama bahan makanan yang ada. Anak disuguhkan dengan sumber belajar berupa bahan makanan yang akan diolah menjadi makanan dan siap disajikan. Selain jenis makanan yang sudah ditentukan oleh guru secara bervariasi, sesekali anak juga dapat bereksplorasi sendiri dengan bahan makanan yang telah disediakan seperti dalam membuat sate buah anak dengan bebas mengambil buah apa saja yang diinginkannya sesuai dengan ide dan gagasannya masing-masing dengan perasaan yang senang.

Berikut ini berbagai manfaat dari diadakannya cooking class untuk anak:

²⁵Putri Habibie, *My Little Home Cook*, (Jakarta: Kelompok Agromedia, 2018), hlm. 12-13.

a. Mengajarkan kemandirian

Belajar memasak bagi anak merupakan suatu bekal yang sangat bermanfaat ketika anak dewasa nanti. Anak akan terbiasa untuk mengerjakan segala sesuatunya sendiri. Ketika rasa lapar melanda, dia tidak perlu menunggu sang ibu memasak makanan. Anak dapat mengerjakan sendiri asalkan bahan-bahan yang dibutuhkan sudah disiapkan dan mudah dilakukan sesuai dengan ingkat usianya, seperti membuat roti isi.

b. Melatih hidup sehat

Mengajarkan anak memasak akan membuatnya bisa membedakan makanan yang sehat dan tidak. Diharapkan dalam kesehariannya kelak, mereka akan memperhatikan pola menu-menu sehat yang ada di sekitarnya. Kebiasaan ini tidak bisa didapat secara mudah dan harus dikenalkan dan dilatih sejak dini.

Dengan terbiasanya memasak dan mengolah makanan bersama orang tua, anak akan lebih menyukai masakan rumahan daripada jajan di luar. Hal ini tentunya bisa membuatnya terhindar dari perilaku boros dan membeli makanan yang belum tentu sehat.

c. Melatih emosi anak

Tidak semua orang bisa memasak. Selain rentetan resep yang harus dihafal, juga ada berbagai macam bumbu yang harus bisa dibedakan, ditambah kesabaran

menunggu masakan matang. Ini poin plus mengajarkan anak memasak. Jiwanya akan lebih sabar menanti sesuatu. Dia juga akan menikmati serta menghargai suatu proses tanpa bergantung kepada hal-hal instan.

d. Mengembangkan sensitifitas rasa

Belajar cita rasa merupakan modal awal anak mengenal makanan lebih lanjut. Bumbu baru boleh diperkenalkan pada anak usia satu tahun. Sebelum usia satu tahun, anak-anak disarankan menyantap rasa alami dari bahan makanan alami. Bumbu dasar yang boleh untuk anak-anak adalah yang tidak menyengat, tidak pedas, terkait kekuatan pencernaan makanan mereka.

Selama ini dikenal ada empat rasa dasar yaitu asin, manis, pahit, dan asam. Tetapi mulai tahun 1980-an, ada satu rasa dasar lagi yang dikenal dunia yaitu rasa gurih. Jadi kini ada lima rasa dasar yaitu asin, manis, pahit, asam, dan gurih. Anak-anak bisa belajar rasa bumbu, misalnya dengan cara menutup mata dan biarkan mereka mencium aroma bumbu, atau dengan cara mencicipi bumbu.

Bumbu yang aman untuk anak-anak adalah bumbu dasar seperti garam dan gula pasir. Untuk menambah kekayaan cita rasa dan aroma makanan, pakai daun bumbu dan rempah, semisal daun salam, daun jeruk, daun pandan, serai lengkuas, merica, biji

pala, cengkeh dan kayumanis, bisa juga memperkaya rasa makanan dengan kaldu buatan sendiri, bisa kaldu dari bahan nabati yaitu kaldu sayuran, bisa juga dari kaldu hewani, misalnya kaldu ayam, kaldu sapi, kaldu ikan. Selalu pakai bumbu segar demi kesehatan anak-anak di masa dewasa nanti.

Hindari pemakaian bumbu buatan atau pabrikan, seperti kaldu instan, bumbu instan, saus tomat botolan (lebih baik membuat saus tomat sendiri), bumbu penyedap rasa instan, antara lain, saus penyedap, ataupun MSG (*monosodium glutamat*). Untuk takaran bumbu, pakai sewajarnya saja, latih lidah perasa anak-anak dengan bumbu samar agar lidah perasa memiliki sensitifitas yang baik.²⁶

Minta anak mencicipi pertama hasil masakan yang sudah jadi. Biarkan dia berkomentar tentang hasilnya. Lama-kelamaan lidahnya akan peka terhadap rasa, bumbu, maupun membedakan aroma makanan yang sudah matang sama yang masih mentah. Efeknya indra anak menjadi lebih tajam dan tersa lebih baik.

e. Belajar ketelitian

Seperti dalam kegiatan memotong wortel dengan sama besar, mentimun atau sayuran lainnya, hal ini akan

²⁶ Rinto Habsari, *Mau Dong Koleksi Resep Enak Favorit Anak*, ...hlm 9.

menanamkan sifat teliti pada anak. Biarkan dia memotong walaupun dengan tempo yang pelan. Ketelitian yang dilatihnya sendiri akan membuat anak terbiasa bersikap teliti dan rapi dalam mengerjakan sesuatu.

Jika anak mengalami kecelakaan jari terluka atau sebagainya atau anak melakukan kesalahan, jangan dibentak atau memarahi. Sebaiknya ajarkan hal tersebut sebagai pengalaman berharga dan kesalahan yang harus dihindari. Akan dihasilkan anak dengan karakter kuat dan tidak takut untuk mencoba sesuatu hal yang baru.²⁷

f. Mengetahui makanan sehat

Sebuah studi yang dilakukan oleh *Health and Consumer Protection Directorate General* mendefinisikan makanan sehat sebagai makanan yang seimbang berupa sayur dan buah yang dikonsumsi secara bervariasi. Selain itu, juga menghindari makanan tinggi lemak dan tinggi garam. Studi lain juga menyatakan makanan sehat sebagai makanan yang baik secara kualitas maupun kuantitas dan terdiri dari sumber karbohidrat, lemak, protein, vitamin, dan mineral.

Pada dasarnya, makanan sehat adalah makanan yang dikonsumsi dalam jumlah cukup sesuai kebutuhan

²⁷<https://www.educenter.id/6-manfaat-mengajarkan-anak-memasak-sejak-dini/> diakses pada jumat, 13 september 2019 pukul 16.13 wib.

tubuh, bervariasi, kaya akan zat gizi, aman, bersih, dan memiliki cita rasa yang baik. Makanan sehat dapat menunjang kesehatan seseorang secara optimal sehingga dapat terhindar dari berbagai macam penyakit.

Makanan sehat sangatlah penting dalam menunjang kesehatan, *US Department of Health and Human Services* menyebutkan bahwa kebiasaan atau perilaku makan yang tidak sehat berkontribusi terhadap kejadian penyakit kronis, seperti diabetes, tekanan darah tinggi, stroke, penyakit jantung, dan kanker.²⁸

Hal inilah yang perlu diketahui oleh anak. Bahwa jika tak pandai dalam membeli jajanan di sekolah maupun di rumah akan menyebabkan berbagai macam penyakit yang menyeramkan. Sampaikan hal-hal semacam ini sesuai dengan tingkat pemahaman anak-anak sesuai usianya, gunakan juga bahasa yang mudah untuk dipahami anak-anak. Hal yang mudah seperti, jika penjualnya mengambil makanan menggunakan tangan langsung, tidak menggunakan suatu alat. Maka anak harus tau itu makanan yang tidak sehat, karena diambil dengan tangan penjual secara langsung. Orang tua maupun guru dapat mengembangkan bahasanya agar anak lebih paham dan mengerti.

²⁸ Desty Ervira Puspaningtyas, *Enak Sih, Tapi*, (Jakarta: Fmedia, 2014), hlm. 2.

g. Dapat membedakan makanan yang aman

Makanan aman adalah makanan yang bebas dari cemaran fisik, kimia, dan biologis. Cemaran fisik dalam makanan meliputi rambut, potongan kayu, staples, potongan logam, potongan kuku, dan lain-lain yang terlihat oleh mata. Cemaran fisik meliputi penggunaan bahan tambahan makanan yang tidak aman dan tidak sesuai aturan, seperti boraks, formalin, pewarna tekstil, pemanis buatan, dan penyedap rasa. Sementara cemaran biologis adalah adanya mikroba berbahaya dalam makanan.

Tidak hanya itu, makanan aman juga harus terjamin hygiene dan sanitasinya selama proses penanganan makanan, mulai dari persiapan, pembuatan, hingga penyajian makanan. Hal ini bertujuan untuk menghindari penyakit infeksi atau penyakit lainnya.

Pentingnya mengonsumsi makanan yang aman karena makanan aman dipercaya mampu mendukung perbaikan kesehatan, sosial, dan ekonomi seseorang. Menurut WHO, penyakit yang dibawa oleh makanan atau biasa dikenal dengan *foodborne disease* merupakan permasalahan kesehatan yang biasa terjadi, baik di negara maju maupun di negara berkembang. Penyakit ini paling banyak menyerang bayi, anak-anak, lanjut usia,

dan orang sakit. Bentuk penyakit yang paling umum terjadi adalah diare.

Selain menimbulkan keracunan makanan, makanan yang tidak aman atau makanan yang menggunakan pewarna, pemanis, penambah citarasa, dan peningkat tekstur dapat menurunkan imunitas tubuh. Tak hanya itu, penambah bahan pengawet, pewarna, dan perasa buatan secara berlebihan dalam makanan juga kerap menjadi pemicu berkembangnya penyakit degeneratif, seperti tekanan darah tinggi, gangguan jantung, stroke, kanker, dan diabetes mellitus.

Bahkan, makanan yang mengandung bahan tambahan pangan dalam jumlah berlebih dan minim zat gizi esensial dapat mengakibatkan kerusakan fungsi otak yang diikuti dengan penurunan kesehatan mental.²⁹

h. Mengetahui cara menjaga makanan agar tetap aman

Makanan merupakan sesuatu yang mudah mengalami kontaminasi. Karena itu, perlu penanganan khusus terkait hal ini. *World Health Organization* (WHO) mengembangkan lima langkah agar makanan senantiasa aman.

1) Jaga kebersihan

Untuk senantiasa menjaga kebersihan, jangan lupa biasakan cuci tangan sebelum memegang

²⁹ Desty Ervira Puspaningtyas, *Enak Sih, Tapi*,...hlm. 4.

makanan atau setelah keluar dari kamar mandi. Selalu ingat, tangan merupakan sumber bakteri yang tidak disadari. Selain itu, senantiasa jaga peralatan dan tempat memasak. Pastikan terhindar dari berbagai serangga, hewan pengerat, dan hewan lainnya.

- 2) Pisahkan bahan makanan mentah dengan makanan matang

Bahan makanan mentah mengandung banyak bakteri yang mampu mengontaminasi makanan yang sudah matang.

- 3) Masak dengan benar

Pastikan memasak makanan dengan suhu dan waktu yang sesuai.

- 4) Simpan makanan dalam suhu yang aman

Jangan tinggalkan makanan dalam suhu ruang lebih dari dua jam karena bakteri dapat berkembang dengan baik dalam suhu ruangan.

- 5) Gunakan air dan bahan makanan yang aman dan bersih³⁰

³⁰ Desty Ervira Puspaningtyas, *Enak Sih, Tapi...* hlm. 5-6.

5. Karakter yang Dikembangkan Melalui Kegiatan Cooking Class

- a. Komunikasi
Membiasakan diri untuk berkomunikasi dengan orang lain.
- b. Rasa ingin tahu
Mengembangkan kemampuan diri.
- c. Tanggung jawab
Berpartisipasi dalam kegiatan dan aktivitas lain.
- d. Bahagia
Mengekspresikan perasaan, dan emosi secara wajar.³¹

6. Memilih Jenis Kegiatan Cooking Class Sesuai dengan Tingkat Usia Anak

Memilih jenis makanan yang bisa dimasak oleh anak-anak, sesuai usianya dan kemampuannya, dan tetap dalam bimbingan orang tua.

- a. Usia 5: bisa membantu membuat jus sehat dengan cara membantu memasukkan bahan-bahan jus ke dalam *blender/juicer*.
- b. Usia 6: bisa membantu menyiapkan bahan-bahan masakan, semisal mencuci sayuran, membentuk *burger* daging, atau menaburkan gula untuk garnis atau mencetak kukis (kue kering).

³¹ Mardiyas Susianti, *Strategi Pembelajaran Anak Usia Dini Berbasis Multiple Intelligences*, (Wonosobo: Mangku Bumi, 2018), hlm. 223.

- c. Usia 7: bisa membantu membuat *burger*, dengan mengolesi roti *burger* dengan bahan olesan atau ikut menyusun *burger* untuk siap disantap atau menata kukis di atas loyang yang akan dipanggang.
- d. Usia 8: bisa dilatih membuat adonan kue.
- e. Usia 9: bisa dilatih menggoreng daging *burger*.
- f. Usia 10-11: bisa dilatih untuk membuat makanan sederhana misal membuat *sandwich*, aneka jus, menggoreng telur.
- g. Usia 12 ke atas: mulai bisa dipercaya membuat sendiri sajian favoritnya yang praktis.³²

7. Hal-hal yang Diajarkan Kepada Anak Melalui Cooking Class

- a. Info bahan pangan bernutrisi

Dengan cara memilih satu topik atau satu bahan, misal telur, ceritakan telur dengan menarik dan buat resep telur praktis, mungkin dengan membuat telur rebus berwarna merah memakai pewarna alami bit. Caranya, telur direndam air bit hingga berubah warna.

- b. Membaca resep dan memasak sesuai urutan cara membuat pada resep

Agar mereka tahu apa yang mereka buat dan dapat mengikuti urutan memasak sesuai dengan buku resep.

³²Rinto Habsari, *Mau Dong Koleksi Resep Enak Favorit Anak*,...hlm. 7.

c. Menimbang bahan makanan

Menimbang bahan makanan yang akan dimasak memakai piranti ukur yang benar yaitu sendok ukuran, gelas ukuran, timbangan. Pada proses ini, anak-anak bisa belajar hitungan, belajar tentang paduan bahan makanan.

d. Mengikuti proses memasak hingga selesai

Untuk mengikuti proses memasak hingga selesai. Beri contoh jika mereka menemui kesulitan memasak. Beri pujian untuk hasil masakan mereka. Jika mereka tiba-tiba bosan dan enggan menyelesaikan memasak, jangan paksa mereka untuk menyelesaikannya. Ajak saja mereka untuk menghias makanan yang tadi dimasak.

e. Bertanggung jawab

Bertanggung jawab di dapur dengan membersihkan piranti masak yang mereka pakai, sesuaikan dengan usia mereka.

f. Kebersihan

Kebersihan baik untuk diri sendiri. Caranya, selalu mencuci tangan sebelum, selama proses memasak, hingga selesai memasak, maupun kebersihan dapur.³³

³³ Rinto Habsari, *Mau Dong Koleksi Resep Enak Favorit Anak*, (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2012), hlm. 7.

C. Kajian Pustaka Relevan

Kajian pustaka yang peneliti gunakan sebagai referensi awal dalam melakukan penelitian ini diantaranya:

1. Penelitian yang dilakukan oleh Diah Utami Wikaningtyas (11111247037) mahasiswa jurusan Pendidikan Anak Usia Dini Universitas Negeri Yogyakarta yang berjudul “Peningkatan Kemampuan Motorik Halus Melalui Kegiatan Membentuk Dengan Berbagai Media Pada Anak Kelompok A Tk Aba Panggeran Sleman”. Adapun hasil penelitian tersebut tentang kegiatan membentuk dengan berbagai media (*playdough*, tanah liat dan adonan bubur kertas) sebagai sumber belajar dapat dikatakan berhasil dalam rangka meningkatkan keterampilan motorik halus anak-anak. Adanya peningkatan rata-rata kemampuan motorik halus pada pra tindakan sebesar 20,83% meningkat menjadi 51,39% pada tindakan siklus I dan mencapai 79,17% pada tindakan siklus II.³⁴ Hal yang membedakan dengan penelitian terdahulu dengan penelitian yang dilakukan peneliti yaitu jenis penelitian yang digunakan Diah Utami menggunakan Penelitian Tindakan Kelas, sedangkan yang digunakan oleh peneliti adalah Penelitian Kualitatif. Objek penelitian juga berbeda, penelitian Diah Utami menggunakan berbagai

³⁴ Diah Utami Wikaningtyas, *Peningkatan Kemampuan Motorik Halus Melalui Kegiatan Membentuk Dengan Berbagai Media Pada Anak Kelompok A Tk Aba Panggeran Sleman*. Skripsi (Universitas Negeri Yogyakarta, 2014).

media seperti *playdough*, tanah liat dan adonan bubur kerta, sedangkan peneliti menggunakan media *cooking class*.

2. Penelitian yang dilakukan oleh Rafiatul Jannah (11140184000020) mahasiswa jurusan Pendidikan Islam Anak Usia Dini Uin Syarif Hidayatullah Jakarta yang berjudul “Peningkatan Keterampilan Motorik Halus Melalui Kegiatan Bermain *Slime* di Kelompok A PAUD Mubina Bekasi”. Dari hasil penelitian tersebut tentang kegiatan bermain *slime* sebagai sumber belajar dapat dikatakan berhasil dalam rangka meningkatkan keterampilan motorik halus anak-anak. Adanya peningkatan bertahap pada keterampilan motorik halus melalui kegiatan bermain *slime*. Keterampilan motorik halus anak pada pra tindakan 26,21%, dan pada siklus I meningkat menjadi 57,29%, dan pada siklus II meningkat sangat baik yaitu 76%.³⁵ Objek penelitian yang digunakan oleh Rafiatul Jannah berbeda dengan penelitian yang digunakan oleh peneliti. Penelitian Rafiatul Jannah menggunakan media *slime*, sedangkan yang digunakan peneliti menggunakan media *cooking class*. Jenis penelitian yang digunakan juga berbeda. Penelitian yang terdahulu menggunakan Jenis Penelitian Tindakan Kelas, sedangkan jenis penelitian yang dilakukan peneliti adalah Kualitatif.

³⁵ Rafiatul Jannah, “*Peningkatan Keterampilan Motorik Halus Melalui Kegiatan Bermain Slime di Kelompok A PAUD Mubina Bekasi*”. Skripsi (Uin Syarif Hidayatullah Jakarta, 2018).

3. Penelitian yang dilakukan oleh Shohifatul Muniroh (13.1.01.11.0229 P) mahasiswa jurusan Pendidikan Anak Usia Dini Universitas Nusantara PGRI Kediri yang berjudul “Meningkatkan Keterampilan Motorik Halus Melalui Kegiatan *Cooking Class* (Kelas Memasak) Pada Anak Kelompok B Tk Kusuma Mulia Rembang I Kecamatan Ngadiluwih Kabupaten Kediri”. Dari hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa kegiatan *cooking class* ini memberikan peningkatan terhadap keterampilan motorik halus kelompok B. Dari siklus I ke siklus II sebesar 6,6%, dan 40,1% dari siklus II ke siklus III.³⁶ Yang membedakan penelitian yang dilakukan oleh Shohifatul dengan penelitian yang dilakukan oleh peneliti adalah jenis penelitiannya. Pada penelitian terdahulu menggunakan Jenis Penelitian Tindakan Kelas, sedangkan peneliti menggunakan Jenis Kualitatif.

Beberapa penelitian di atas mempunyai kesamaan dengan penelitian yang sedang peneliti lakukan yaitu tentang pengembangan motorik halus anak usia dini dan kegiatan *cooking class*, akan tetapi terdapat perbedaan yang jelas yaitu penelitian ini difokuskan pada pengembangan motorik halus kelompok B melalui kegiatan *cooking class* yang dilakukan siswa. Selain itu perbedaan dari ketiga skripsi di atas dengan

³⁶ Shohifatul, “*Meningkatkan Keterampilan Motorik Halus Melalui Kegiatan Cooking Class (Kelas Memasak) Pada Anak Kelompok B TK Kusuma Mulia Rembang I Kecamatan Ngadiluwih Kabupaten Kediri*”, Skripsi (Universitas Nusantara PGRI Kediri), 2015.

skripsi yang penulis tulis pada aspek objek penelitian. Dalam skripsi yang hendak penulis teliti objeknya yaitu TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja.

D. Kerangka Berpikir

Sesuai dengan kajian teori yang telah dipaparkan bahwa tujuan pengembangan motorik halus anak usia dini adalah menunjukkan kemampuan anak mengkoordinasi mata dan tangan sebagai persiapan awal menulis. Anak usia dini merupakan masa yang sangat penting bagi pertumbuhan dan perkembangannya. Maka dalam proses tumbuh kembang anak diperlukan adanya stimulasi agar dapat berkembang dengan baik sesuai dengan tingkatan usianya.

Keterampilan motorik merupakan salah satu aspek perkembangan yang sangat dibutuhkan untuk meningkatkan perkembangan anak, sehingga kemampuan motoriknya berkembang secara optimal. Meningkatkan kemampuan motorik halus anak merupakan salah satu upaya dalam melatih koordinasi antara mata dan tangan, sehingga pergerakan tangan dan juga jari-jemari anak dapat terkontrol dan terkoordinasi dengan baik. Hal ini bermanfaat untuk persiapan menulis awal.

Dalam pelaksanaan kegiatan dalam upaya meningkatkan kemampuan motorik halus anak harus dilakukan dengan cara yang menyenangkan dan keadaan tidak tertekan atau terpaksa, buat anak nyaman mungkin sehingga anak tidak bosan dengan kegiatan yang disajikan oleh guru. Dalam keadaan yang

menyenangkan inilah anak akan dengan mudah menyerap semua materi yang diselipkan guru dalam kegiatan tersebut dan tujuan pembelajaran pun tercapai. Untuk itu dibutuhkan metode yang tepat dalam pembelajaran.

Cooking class merupakan salah satu metode yang dapat digunakan untuk mengembangkan aspek keterampilan motorik halus anak, kegiatan seperti mengaduk adonan, menyetak adonan dan menggulung roti dapat dijadikan kegiatan untuk menstimulus motorik halus anak.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Pendekatan Penelitian

Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian akademik, penelitian dilakukan oleh para mahasiswa dalam membuat skripsi, tesis, disertasi. Dalam penelitian ini peneliti melakukan penelitian guna membuat skripsi. Penelitian ini merupakan sarana edukatif, sehingga lebih mementingkan validitas internal (cara yang harus benar). Variabel penelitian terbatas serta kecanggihan analisis disesuaikan dengan jenjang pendidikannya.¹

Pendekatan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Menurut Sugiyono, metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian naturalistik karena penelitiannya dilakukan pada kondisi yang alamiah. Penelitian dilakukan pada obyek yang alamiah. Obyek yang alamiah adalah obyek yang berkembang apa adanya, tidak dimanipulasi oleh peneliti.² Penelitian kualitatif lebih menekankan proses daripada produk. Penelitian kualitatif lebih bersifat deskriptif. Data yang terkumpul berbentuk kata-kata atau gambar, sehingga tidak menekankan pada angka.³

¹ Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, R&D*, (Bandung: Alfabeta, 2015), hlm.8.

² Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan...*, hlm.15

³ Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan...*, hlm.22.

Pendekatan penelitian kualitatif dipilih oleh peneliti sebagai metode penelitian karena dirasa sesuai dengan pokok permasalahan yang diambil oleh peneliti yaitu tentang implementasi kegiatan cooking class yang bervariasi dalam meningkatkan keterampilan motorik halus anak usia dini.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Lokasi penelitian adalah obyek penelitian dimana kegiatan penelitian dilakukan. Penentuan lokasi dimaksudkan untuk mempermudah dalam memperoleh obyek yang menjadi sasaran penelitian. Penelitian ini akan dilakukan di TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja. Lokasi ini dipilih karena letak lembaga pendidikan lebih dekat dan di dalam lembaga pendidikan tersebut terdapat subyek yang dituju oleh peneliti sebagai sumber dari penelitian ini.

2. Waktu Penelitian

Penelitian akan dilakukan pada 4 November 2019 – 18 November 2019. Penelitian ini dilakukan untuk memenuhi persyaratan S1 yang telah ditentukan oleh UIN Walisongo Semarang.

C. Sumber Data

Sumber data dalam penelitian adalah subjek dari mana data dapat diperoleh. Apabila peneliti menggunakan kuesioner atau wawancara dalam pengumpulan datanya, maka sumber data disebut informan, yaitu orang yang merespon atau menjawab

pertanyaan-pertanyaan peneliti, baik pertanyaan tertulis maupun lisan. Apabila peneliti menggunakan teknik observasi, maka sumber datanya bisa berupa benda-benda, gerak atau proses sesuatu.⁴

1. Data Primer

Data primer adalah sumber data yang diperoleh secara langsung dari informan di lapangan melalui wawancara dan observasi. Adapun sumber data yang akan penulis dapatkan adalah dari kepala sekolah, guru kelas, dan hasil kegiatan dari cooking class anak di TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja.

2. Data Sekunder

Sumber data sekunder adalah sumber yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau lewat dokumen.⁵ Data sekunder yang peneliti gunakan yaitu berupa dokumen-dokumen. Selain itu catatan-catatan tentang apa saja yang berhubungan dengan masalah yang di ambil peneliti yang berkaitan dengan TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja.

⁴ Suharsimi Arikuntoro, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*, (Jakarta: PT Rineka Cipta, 2012), hlm.129.

⁵ Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan....*, hlm.308.

D. Fokus Penelitian

Fokus dalam penelitian ini adalah pengembangan keterampilan motorik halus anak kelas B dalam kegiatan cooking class di TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja. Peneliti mengambil fokus penelitian pada kelas B dikarenakan di usia tersebut aspek perkembangan anak sudah tertata dan kemampuan sudah terlihat lebih konsisten.

E. Teknik Pengumpulan Data

Untuk mendapatkan data-data yang terkait dengan judul penelitian, maka peneliti menggunakan beberapa teknik pengumpulan data sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi didefinisikan sebagai suatu proses melihat, mengamati, dan mencermati, serta merekam perilaku secara sistematis untuk suatu tujuan tertentu. Observasi ialah suatu kegiatan mencari data yang dapat digunakan untuk memberikan suatu kesimpulan atau diagnosis.⁶ Observasi yang dilakukan disini adalah observasi langsung yaitu dengan mengadakan pengamatan langsung terhadap obyek yang diteliti, kemudian melakukan pencatatan seperlunya yang relevan dengan penelitian. Observasi ini dilakukan untuk

⁶ Haris Herdiansyah, *Wawancara, Observasi, dan Focus Groups Sebagai Instrumen Penggalan Data Kualitatif*, (Jakarta: Rajawali, 2013), hlm.131-132.

mengamati perkembangan motorik halus anak kelas B dalam kegiatan cooking class di TK An-Nur Rowosari untuk menghasilkan informasi yang dapat dijadikan data.

2. Wawancara

Wawancara adalah proses interaksi yang dilakukan oleh dua orang atau lebih, dimana kedua pihak yang terlibat (pewawancara dan narasumber) memiliki hak yang sama dalam bertanya dan menjawab. Dari definisi tersebut berarti segala bentuk komunikasi dua arah yang memiliki tujuan dari komunikasi yang dilakukan sudah termasuk kegiatan wawancara.⁷ Dalam melakukan wawancara, peneliti telah menyiapkan instrumen penelitian berupa pertanyaan-pertanyaan tertulis.⁸

Dalam penelitian ini wawancara dilaksanakan dengan kepala sekolah, dan guru kelas B. Dalam wawancara yang akan ditanyakan adalah tentang proses kegiatan cooking class dalam mengembangkan keterampilan motorik halus anak kelas B.

3. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang. Dokumen yang berbentuk

⁷ Haris Herdiansyah, *Wawancara, Observasi, dan Focus Groups...*, hlm.27.

⁸ Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan...*, hlm.195.

tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan, ceritera, biografi, peraturan, kebijakan. Dokumen yang berbentuk gambar, misalnya foto, gambar hidup, sketsa, dan lain-lain.⁹

Dokumentasi bertujuan untuk melengkapi dan mendukung keterangan dan fakta-fakta berupa foto-foto, dokumen, dan video yang berhubungan dengan proses kegiatan cooking class dalam mengembangkan keterampilan motorik halus anak kelas B di TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja.

D. Uji Keabsahan Data

Dalam proses menguji keabsahan data yang diperoleh, peneliti menggunakan teknik triangulasi data. Dimana yang dimaksud teknik triangulasi data yaitu mengecek kredibilitas data dengan berbagai teknik pengumpulan data dan berbagai sumber data.¹⁰ Dengan kata lain triangulasi data adalah teknik pengumpulan data yang sudah terkumpul merupakan modal awal yang sangat berharga dalam penelitian, dari data terkumpul akan dilakukan analisis yang digunakan sebagai bahan masukan untuk penarikan kesimpulan. Triangulasi data digunakan sebagai proses memantapkan derajat kepercayaan (kredibilitas/validitas) dan konsistensi (reliabilitas data), serta bermanfaat juga sebagai alat bantu analisis data lapangan.

Untuk memperoleh kebenaran informasi yang handal dan gambaran yang utuh, adapun triangulasi data, peneliti menggali

⁹ Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan....*, hlm.329.

¹⁰ Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan....*, hlm. 330

kebenaran informasi melalui berbagai metode dan sumber perolehan data. Misalnya, selain wawancara dan observasi, peneliti menggunakan dokumen tertulis, arsip, dokumentasi sejarah, catatan resmi, dan gambaran atau foto. Karena masing-masing cara itu akan menghasilkan yang berbeda.

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan triangulasi sumber dan metode.

1. Triangulasi sumber

Triangulasi sumber adalah untuk menguji kredibilitas data dilakukan dengan cara mengecek data yang telah diperoleh melalui beberapa sumber.¹¹ Menggali kebenaran informasi tertentu melalui berbagai sumber memperoleh data. Untuk mendapatkan data dari sumber yang berbeda-beda dengan teknik yang sama. Pada triangulasi ini peneliti tidak hanya menggunakan informasi dari satu informan saja melainkan dari beberapa informan yang ada di lingkungan tempat penelitian yang meliputi kepala sekolah dan guru kelas B.

2. Triangulasi metode

Triangulasi metode adalah usaha mengecek keabsahan data, atau mengecek keabsahan temuan penelitian. Metode ini dilakukan dengan cara membandingkan informasi atau dengan cara yang berbeda. Sebagaimana dikenal, dalam

¹¹ Sugiono, *Memahami Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Alfabeta, 2012), hlm. 125.

penelitian kualitatif peneliti menggunakan metode wawancara, observasi, dan dokumentasi. Data-data yang di peroleh kemudian di bandingkan satu sama lainnya agar teruji kebenarannya.

Penggunaan metode triangulasi data ini terbukti dilakukan penulis misalnya saat mengumpulkan data tentang Pengembangan Motorik Halus Kelas B Melalui Kegiatan Cooking Class Di TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja, selain penulis melakukan wawancara, penulis juga melakukan proses observasi saat proses penelitian.

E. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah difahami oleh diri sendiri maupun orang lain.

Analisis data kualitatif adalah bersifat induktif, yaitu suatu analisis berdasarkan data yang diperoleh, selanjutnya dikembangkan pola hubungan tertentu atau menjadi hipotesis. Berdasarkan hipotesis yang dirumuskan berdasarkan data tersebut, selanjutnya dicarikan data lagi secara berulang-ulang sehingga selanjutnya dapat disimpulkan apakah hipotesis tersebut diterima atau ditolak berdasarkan data yang terkumpul. Bila

berdasarkan data yang dikumpulkan secara berulang-ulang dengan teknik triangulasi, ternyata hipotesis diterima, maka hipotesis tersebut berkembang menjadi teori.¹²

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif dengan model interaktif. Menurut Miles dan Huberman menyatakan bahwa aktivitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan terus menerus sampai tuntas, sampai data mencapai tahap jenuh.¹³ Pemilihan metode ini karena data yang diperoleh adalah data yang berbentuk kata-kata dan tidak berbentuk angka, sehingga dalam analisisnya tetap menggunakan kata-kata, yang biasanya disusun ke dalam teks yang diperluas. Proses analisis ini terdiri dari empat proses yakni: pengumpulan data, reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan.

1. Melakukan proses pengumpulan data di lapangan melalui proses observasi, interview dan pengumpulan dokumentasi yang berkaitan dengan topik penelitian.
2. Melakukan reduksi data yang merupakan proses seleksi atas data yang telah diperoleh dari tahap pertama dengan membuat transkrip hasil wawancara, observasi dan pengumpulan dokumentasi. Pada tahap ini, nantinya sangat

¹² Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan...*, hlm.335.

¹³ I Wayan Suwendra, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung, Bali: Nilacakra, 2018), hlm. 75.

dimungkinkan penulis akan kembali lagi ke lapangan apabila terdapat data yang dinilai belum lengkap.

3. Proses penyajian data dilakukan dalam bentuk membuat kutipan (transkrip hasil wawancara, observasi dan pengumpulan dokumentasi).
4. Terakhir, membuat kesimpulan sementara dari hasil pengumpulan data.¹⁴

¹⁴ Miles & Huberman AM, *Analisis Data Pembangunan dan Pemberdayaan Masyarakat*, Penerjemah: Agus Salim. (Yogyakarta: Pustaka Pelajar 1992), hlm 20.

BAB IV

DESKRIPSI DAN ANALISIS DATA

A. Gambaran Umum TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja

1. Profil TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja

Nama Sekolah	: TK An Nur
Alamat	: Desa Meteseh Kec. Boja Kab. Kendal
RT/RW	: 3/5
Nama Dusun	: Rowosari
Desa / Kelurahan	: Meteseh
Kabupaten / Kota	: Kab. Kendal
Provinsi	: Jawa Tengah
Kode Pos	:
Status Sekolah	: Swasta
NPSN	: 69921771
Akreditasi	: Belum

2. Sejarah berdirinya TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja

Sekolah TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja berdiri tanggal 1 Juli 2012. Dilatar belakangi oleh belum terdapatnya layanan sekolah tingkat PAUD di wilayah tersebut. Dengan memperhatikan kondisi, aspirasi dan kebutuhan masyarakat Desa Meteseh, pengurus Tim Yayasan An-Nur berinisiatif membentuk satuan program PAUD TK An-Nur pada tanggal 1 Juli 2012. Beberapa pihak yang berperan aktif dalam pembentukan satuan program tersebut diantaranya Yayasan An-

Nur, Guru Taman Kanak-Kanak dan Komite Sekolah yang membidani lahirnya rintisan program tersebut.

Seiring berjalannya waktu atas usaha keras Yayasan An-Nur, maka pada tanggal 1 Juli 2012 TK An-Nur menempati gedung baru yang sangat representatif untuk kegiatan pembelajaran. Gedung baru tersebut terletak di Jalan Rowosari Rt.03 Rw.05 Meteseh Boja Kendal. Dengan adanya fasilitas yang representatif tersebut, sangat berpengaruh pada minat warga masyarakat Desa Meteseh Boja untuk menyekolahkan putra-putrinya.

3. Visi, Misi, dan Tujuan TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja

Visi TK An-Nur

Cerdas, terampil, berbudi luhur, kreatif, Berakhlak Mulia percaya diri dan cinta tanah air.

Misi TK An-Nur

- a. Menanamkan aqidah dan akhlak pada anak sesuai dengan nilai-nilai agama.
- b. Mengembangkan kecerdasan intelektual, spritual, emosional dan sosial anak sesuai kebutuhan anak maupun perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi untuk memasuki pendidikan dasar.
- c. Melatih anak usia dini agar terbiasa bertanggungjawab, kreatif, inovatif dan produktif
- d. Meningkatkan mutu dan kinerja pendidikan dan tenaga kependidikan dalam pelayanan dan penyelenggaraan PAUD.

Tujuan TK An-Nur

- a. Menghasilkan anak yang memiliki aqidah dan akhlak mulia sesuai dengan nilai-nilai agama.
- b. Mengembangkan potensi kecerdasan intelektual, spiritual, emosional dan sosial anak siap memasuki pendidikan dasar.
- c. Melatih anak usia dini agar terbiasa bertanggungjawab, kreatif, inovatif dan produktif
- d. Mewujudkan pendidikan dan tenaga kependidikan yang berkualitas.
- e. Terjalinnnya kemitraan dengan berbagai instansi/lembaga/organisasi terkait maupun masyarakat.

4. Status

Status TK An-Nur statusnya swasta di bawah naungan Yayasan An-Nur Jatisari, telah berizin pendirian dengan Nomor :421.102/ 1488/ DISPENDIK Tanggal 10 Agustus 2015.

5. Keadaan Guru TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja

Di TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja memiliki 1 kepala sekolah dan 3 guru kelas.

No	Nama	TTL	Jabatan	Pendidikan Terakhir	Mengajar Kelas
1.	Nurul Cholilini Daunisak, A.Md	Kendal, 20 Oktober 1991	Kepala Sekolah	D3	B2
2.	Winarsih, S.Pd	Kendal, 27 Februari 1984	Guru	S1	B1
3.	Septiana	Kendal, 21 September 2001	Guru	SMA	A2
4.	Indah Winarsih	Kendal, 10 Oktober 1981	Guru	SMA	A1

6. Keadaan Siswa TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja

Jumlah siswa TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja tahun ajaran 2019/2020 ada 59 anak. Kelas A berjumlah 24 anak, yang dibagi menjadi dua kelas yaitu A1 sebanyak 12 anak dan A2 sebanyak 12 anak. Kelas B berjumlah 35 anak, yang dibagi menjadi dua kelas yaitu B1 sebanyak 17 anak dan B2 sebanyak 18 anak. Karena subjek penelitian siswa kelas B1, maka peneliti memasukkan data siswa kelas B saja.

Data siswa kelas B sebagai berikut:

NO	NAMA	TTL	Jenis kelamin
1.	Adinda Cahya Ramadhani	Kendal, 27-07-2014	P
2.	Afrizda Kanza Azzahra	Kendal, 30-04-2014	P
3.	Alfano Wisnu Prakoso	Kendal, 18-05-2014	L
4.	Alwi Izdihar	Kebumen, 17-10-2013	L
5.	Arjuna Abi Prayetno	Kendal, 18-02-2014	L
6.	Anisa Nur Ramandani	Kendal, 15-07-2013	P
7.	Audy Nafisa Adzana	Kendal, 05-01-2014	P
8.	Candra Budi Prasetyo	Kendal, 29-06-2013	L
9.	Elly Fransisca	Kendal, 18-02-2014	P
10.	Feni Priskana	Kendal, 13-03-2013	P
11.	M. Edi Purnomo	Kendal, 19-09-2013	L
12.	Nurul Afifa Qurrota'ayun	Kendal-13-03-2013	P
13.	Nuzul Ramadani	Kendal, 23-07-2014	P
14.	Liona Popi Anggraeni	Kendal, 20-03-2014	P
15.	Shafa Cinta Syaqela	Kendal, 03-10-2013	P
16.	Shaza Safaras	Kendal, 20-09-2013	P
17.	Yuda Prasetyo	Kendal, 24-01-2014	L

B. Deskripsi Data

Sudah dijelaskan sebelumnya, bahwa peneliti melakukan penelitian dengan jenis penelitian kualitatif lapangan. Penelitian kualitatif lapangan adalah penelitian yang datanya diperoleh dari lapangan, baik secara lisan maupun secara tertulis. Peneliti melakukan penelitian di TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja.

Peneliti menggunakan tiga teknik untuk mengumpulkan data, tiga teknik tersebut yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Peneliti telah melakukan penelitian di TK An-Nur tentang pengembangan keterampilan motorik halus kelas B melalui kegiatan cooking class, maka hasil dari penelitian tersebut sebagai berikut:

1. Implementasi Pengembangan Keterampilan Motorik Halus Melalui Kegiatan Cooking Class Pada Anak Kelompok B TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja

Keterampilan motorik halus adalah gerakan yang melibatkan bagian-bagian tubuh tertentu dan dilakukan oleh otot-otot kecil (halus) serta memerlukan koordinasi yang cermat, gerakan ini tidak banyak memerlukan tenaga, namun hanya memerlukan koordinasi mata dan tangan yang cermat. Ciri-ciri anak yang memiliki keterampilan motorik halus terlihat dalam caranya mengenggam dengan telapak tangan dan juga menggunakan jari-jarinya, memegang benda besar hingga benda-benda yang kecil, merobek, dan menggunting.¹

¹ Hasil observasi pada tanggal 30 November 2019.

TK An-Nur memang menerapkan kegiatan cooking class. Kegiatan cooking class ini bersifat wajib.² Pernyataan ini dibuktikan dengan wawancara peneliti kepada bunda Nurul selaku kepala sekolah:

“Iya memang benar ada kegiatan cooking class di sekolah ini. Kegiatan cooking class saya wajibkan dari tingkat KB, TK A dan TK B. Agar sedari dini anak mengenal dan memahami apa itu memasak dan bagaimana prosesnya. Selain pengetahuan secara umum tersebut, hal-hal yang ingin dicapai pihak sekolah dalam mewajibkannya kegiatan ini ialah, agar mengembangkan berbagai aspek perkembangan yang ada pada diri anak, salah satunya aspek fisik motorik.”³

Kegiatan cooking class dilaksanakan setiap satu tahun sekali hanya saja pengadaannya di tema pembelajaran yang berbeda-beda.⁴ Pernyataan ini dibuktikan dengan wawancara peneliti kepada bunda Wina:

“Cooking class dilaksanakan setiap satu tahun sekali. Selama ini selalu diadakan sebagai kegiatan untuk puncak tema dalam tema yang berbeda-beda, jadi tidak menentu cooking class selalu diadakan pada tema kebutuhan saja, namun bisa diterapkan di semua jenis tema. Sesuai dengan keputusan para guru yang ada.”⁵

² Hasil observasi pada tanggal 30 November 2019.

³ Nurul Cholilini Daunisak, A.Md, Kepala Sekolah, Wawancara Tanggal 23 November 2019 di Ruang Kepala Sekolah TK An-Nur.

⁴ Hasil observasi pada tanggal 30 November 2019.

⁵ Winarsih, S,Pd, Guru Kelas Kelompok B TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja, Wawancara Tanggal 23 November 2019 di Ruang Kelas B.

Tahapan/ langkah-langkah cooking class yang diterapkan di TK An-Nur meliputi beberapa tahap yaitu perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi.

a. Perencanaan

Perencanaan pembelajaran merupakan suatu proses kegiatan merumuskan tujuan-tujuan apa yang ingin dicapai oleh suatu kegiatan pembelajaran, cara apa yang digunakan untuk menilai pencapaian tujuan tersebut, materi atau bahan apa yang akan disampaikan, bagaimana cara menyampaikan bahan serta media atau alat apa yang diperlukan untuk mendukung pelaksanaan pembelajaran tersebut.

Sebelum pembelajaran dimulai guru menyiapkan segala sesuatu yang berhubungan dengan proses pembelajaran. Hal ini bertujuan demi tercapainya tujuan pembelajaran yang diinginkan dengan optimal.

Menurut bunda Wina selaku guru kelas B menyebutkan bahwa perencanaan dilaksanakan dalam rapat yang diikuti semua guru dan kepala sekolah. Pelaksanaan rapat membahas perencanaan kurikulum dan apa saja yang perlu ditambahkan. Kepala sekolah sebagai pemangku kebijakan juga berperan sangat penting dalam proses penyusunan program sekolah, mulai perencanaan, kegiatan pembelajaran, pembuatan program tahunan dan program kerja serta keikut sertaannya dalam proses pembelajaran

inilah yang membuat kepala sekolah juga paham betul tentang bagaimana keadaan dan suasa kelas, sehingga tidak hanya mendengarkan dari para guru-guru saja yang menjelaskan metode, kegiatan, atau pembelajaran apa saja yang kurang tepat dan yang masih perlu untuk diterapkan lagi di tahun ajaran baru berikutnya, sehingga tingkat keberhasilannya dalam pencapaian dan pengembangan aspek-aspek perkembangan bagi anak lebih optimal. Hasil rapat TK An-Nur adlah pogram tahunan, program semester, program mingguan dan program harian yang kemudian diimplementasikan sehari-hari oleh guru kelas masing-masing.⁶

Sebelum melakukan kegiatan pembelajaran di kelas, banyak hal yang harus disiapkan oleh guru sesuai dengan rencana pelaksanaan pembelajaran pada hari itu. Mulai dari guru menyiapkan bahan serta alat yang diperlukan dan tidak lupa penataan ruangan juga perlu untuk dipersiapkan.

Untuk perencanaan terhadap kegiatan cooking class di TK An-Nur kelompok B pada hari itu mengadakan kegiatan cooking class membuat salad buah. Dimulai dari guru menyiapkan berbagai macam bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan salad buah tersebut, mulai dari berbagai macam jenis buah-buahan, susu kental manis, yogurt,

⁶ Winarsih, S,Pd, Guru Kelas Kelompok B TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja, Wawancara Tanggal 23 November 2019 di Ruang Kelas B.

mayonaise, keju dan coklat. Kemudian alat-alat yang disiapkan terdiri dari cendok, pisau untuk anak-anak, wadah untuk menaruh buah, alas untuk memotong, serta mangkuk untuk anak-anak makan. Berdasarkan pengamatan pada penelitian di lapangan, begitu banyaknya hal-hal yang harus dipersiapkan oleh guru tersebut dilakukan sehari sebelum kegiatan itu dilaksanakan, yaitu guru menyiapkannya setelah jam kegiatan belajar mengajar selesai. Yang dapat disiapkan terlebih dahulu disiapkan dahulu seperti penataan ruangan dan menyiapkan alat-alat, untuk bahan seperti dalam pembuatan salad buah tersebut, maka bahan seperti buah-buahan dan lainnya dibawa keesokan harinya.⁷

Selanjutnya perencanaan yang dilakukan guru dalam pembelajaran di kelas yaitu menyiapkan media dan alat yang akan digunakan sesuai dengan tema. Berdasarkan pengamatan guru menunjukkan kepada anak media dan alat yang akan digunakan keesokan harinya sesuai tema seperti menyiapkan buku majalah dan peralatannya. Guru menyiapkan gambar yang berada di dalam majalah yang bertema hewan dan bersubtema hewan terbang (burung).⁸ Hal tersebut didukung dengan data dokumentasi sebagai berikut:

⁷ Hasil observasi pada tanggal 14 Desember 2019.

⁸ Hasil observasi pada tanggal 14 November 2019.



Kemudian guru merancang ruangan untuk kegiatan pembelajaran, tempat ditata sedemikian rupa bertujuan agar anak semangat dan nyaman dalam kegiatan pembelajaran. Berikut hasil dokumentasi dari penataan ruangan di kelas kelompok B dan penataan pada kegiatan cooking class:





Dari gambar tersebut, guru menata tempat duduk anak tidak semua dihadapkan kedepan seperti penataan tempat duduk di Sekolah Dasar, guru memvariasikan tempat duduk agar anak tidak bosan.

Sedangkan dalam kegiatan cooking class pembuatan salad buah anak dibagi menjadi tiga kelompok. Sebelum kegiatan dimulai, anak-anak ditempatkan dalam satu tikar untuk mendengarkan instruksi guru dan penjelasan bagaimana kegiatan cooking class yang akan mereka lakukan pada hari itu. Kelompok pertama mendapat tugas untuk mencuci buah-buahan dikumpulkan di lantai beralaskan tikar dan kemudian keluar ruangan karena kran air berada di halaman sekolah. Kelompok kedua bertugas untuk memotong-motong buah yang sudah dicuci menjadi bagian-bagian yang kecil. Kelompok ini ditempatkan di meja yang bertandakan angka 2. Kemudian kelompok ketiga yang bertugas untuk memarut keju dan coklat ditempatkan di meja sebelah kelompok dua dengan bertandakan angka

nomor 3. Setelah kelompok selesai dibagi, kemudian mereka maju kedepan pada meja sesuai nomor dan kelompoknya.⁹

b. Pelaksanaan

Kegiatan yang dilakukan pada pelaksanaan ini adalah melaksanakan proses pembelajaran sesuai dengan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran Harian (RPPH) yang telah disiapkan guru di TK An-Nur Meteseh Boja.

Berdasarkan hasil observasi selama penelitian, mengenai proses pelaksanaan pembelajaran di kelas yang berkaitan dengan pengembangan keterampilan motorik halus anak dapat dilihat dari kegiatan yang diberikan guru kepada anak-anak yaitu kegiatan melengkapi gambar yang belum lengkap, kemudian mewarnainya, guru juga meminta anak untuk menyebutkan hewan apa saja yang ada disekitar tempat tinggalnya dan kemudian menirukan gerakan dan suaranya. Hasil pembelajaran pada hari itu anak bisa melengkapi gambar hewan terbang, mewarnainya, menirukan berbagai macam gerakan-gerakan hewan yang ada disekitar tempat tinggalnya dan juga mengetahui apa makanan hewan-hewan tersebut. Kegiatan pada hari itu juga mengembangkan keterampilan motorik halusnya, ketika anak memegang pensil dan melengkapi gambar burung tersebut, dan juga ketika anak mewarnainya.¹⁰

⁹ Hasil observasi pada tanggal 14 Desember 2019.

¹⁰ Hasil observasi pada tanggal 14 November 2019.

Selanjutnya berdasarkan hasil observasi pada proses pelaksanaan kegiatan cooking class yang diadakan di ruang kelas B pada pembuatan salad buah inilah guru memulai dari tanya jawab apakah anak-anak sudah mengetahui apa saja dari bahan-bahan dan buah apa yang akan digunakan pada kesempatan kali itu. Mereka menjawab dengan sangat antusias, semua anak dapat menjawab apa nama dari buah-buah tersebut karena memang guru menggunakan buah-buahan yang sering ditemui dan tidak asing bagi anak-anak. Setelah kegiatan tanya jawab ini, kemudian guru memulai membagi anak menjadi tiga kelompok dan mereka mengerjakan tugas sesuai dengan kelompok mereka masing-masing, setelah tugas bersama dalam kelompok telah diselesaikan kemudian tugas individu mereka untuk meracik salad buah milik mereka pribadi. Setiap anak memegang mangkuk dan bergiliran untuk mengambil buah, kemudian masuk dalam antrian saus salad yang dibuat oleh ibu guru mereka, dan langkah yang terakhir tinggal memberikan topping diatas salad buah mereka, mereka bebas ingin menggunakan topping apa sesuai selera dari masing-masing anak. Guru sudah menyiapkan dua jenis topping, yaitu keju dan coklat. Hasil pembelajaran pada hari itu adalah anak-anak mengenali berbagai macam jenis buah-buahan, warna dan bentuk, anak juga belajar dalam pentingnya antri dan tertib agar semua dapat berjalan dengan baik dan tidak ada

perkelahian antar teman karena saling dahulu mendahului, pengembangan fisik motorik halus anak dapat dilihat ketika anak mencuci buah-buahan tangan mereka akan menggenggam buah tersebut dan menggosok-gosoknya, kemudian ketika anak memegang pisau, parutan dan sendok, membuka tutup botol yogurt, dan menggunting ujung bungkus mayonaise, kekuatan dan keterampilan jari-jari tangan akan terstimulasi melalui kegiatan-kegiatan ini.¹¹

Berdasarkan hasil observasi tersebut menjelaskan bahwa melalui kegiatan cooking class anak dapat mengoptimalkan keterampilan motorik yang dimilikinya. Hal tersebut dapat dilihat melalui kegiatan mencuci buah, memotong buah, memarut keju dan coklat, dan menggunting bungkus mayonaise. Hal tersebut didukung dengan data dokumentasi sebagai berikut:



Gambar kegiatan mencuci buah

¹¹ Hasil observasi pada tanggal 14 Desember 2019.



Kegiatan memotong buah



Kegiatan memarut keju dan coklat



Menggunting bungkus mayonaise untuk saos salad

Semua anak mendapatkan kegiatan yang berbeda-beda sesuai dengan kelompoknya, sehingga pengembangan motorik halusnya melalui kegiatan yang berbeda-beda tersebut. Hal ini dibuktikan dengan hasil wawancara terhadap anak kelompok B bernama Feni yang mendapat bagian kelompok ketiga yang bertugas untuk memarut keju dan coklat:

“Aku memegang parutan terus sama memegang cendok buat ngambil buahnya.”¹²

Selanjutnya berdasarkan hasil observasi pada proses pelaksanaan kegiatan cooking class yang diadakan diluar lingkungan sekolah lebih tepatnya diadakan di tempat wisata yang bernama “Nirwana Stable”, jarak yang ditempuh sekitar 15 menit letaknya tidak terlalu jauh dari TK An-Nur. Tempat wisata itu dipilih oleh pihak sekolah dikarenakan tema pembelajaran yang dicapai pada saat itu yaitu tema hewan, dan Nirwana Stable memanglah tempat wisata yang lebih dominan ke hewan-hewan terlebih yang menjadi ikonnya yaitu kuda. Disana terdapat banyak jenis kuda-kuda besar hingga kuda poni yang bagi anak-anak sangatlah menarik. Selain itu paket yang ditawarkan oleh tempat wisata tersebut sudah cukup lengkap, mulai dari diawal kegiatan berkeliling-keliling untuk melihat semua

¹² Feni Priskana, siswa kelompok B TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja, Wawancara Tanggal 14 Desember 2019 di Ruang Kelas B.

jenis hewan-hewan yang ada disana, mulai dari burung-burung, ayam, kelinci, hingga kuda. Anak-anak sempat belajar bagaimana mengurus kuda mulai dari memberi makan hingga cara memandikan dan juga cara menyisir bulunya. Setelah bercengkrama dengan kuda, kemudian anak diajak ke taman bermain dan secara bergantian mereka dipanggil untuk belajar menanam pohon cabe.

Setelah semua anak mendapat giliran, kemudian semua anak-anak dikumpulkan di aula untuk istirahat dan menunggu kegiatan cooking class dimulai. Selanjutnya muncullah pembawa acara dari pihak tempat wisata dan seorang koki, seketika mata anak-anak terfokus dan tertuju pada koki tersebut. Koki memulai acara cooking class tersebut dari berkenalan hingga menyebutkan masakan apa yang akan dibuat pada siang hari itu. Mereka sangat antusias dan menjawab semua pertanyaan dari sang koki, mulai dari pertanyaan apakah anak-anak pernah makan pizza hingga apakah anak-anak pernah membuat pizza tersebut dan apa saja nama bahan-bahan yang ada diatas meja dihadapan mereka tersebut. Seorang guru yang berada di depan untuk membantu sang koki dalam pembuatan pizza tersebut. Sang koki meminta beberapa anak untuk maju kedepan untuk ikut membantu proses pembuatan, mereka dibagi menjadi beberapa kelompok mulai dari kelompok untuk menguleni adonan dasar pizza hingga kalis, kemudian kelompok

selanjutnya bertugas untuk mengolesi saos diatas adonan pizza yang sudah dibentuk melingkar sesuai dengan wadahnya, dan kelompok yang terakhir bertugas untuk menaburi topping yang terdiri dari bawang bombai, keju, paprika berwarna merah dan hijau dan ada potongan buah nanas juga. Setelah pizza siap kemudian sang koki membawa pizza tersebut ke dapur dan menginformasikan kepada anak-anak bahwa pizza tersebut akan dipanggang selama 30 menit hingga matang. Setelah koki masuk ke dapur, acara selanjutnya adalah anak-anak makan pizza bersama.

Berikut hasil dokumentasi kegiatan cooking class yang diadakan di tempat wisata “Nirwana Stable”:



Anak menguleni adonan



Anak mengolesi saus



Anak menaburkan topping diatas pizza



Makan pizza bersama

Hasil pembelajaran yang didapat oleh anak dari kegiatan di luar ini mulai dari mengenal hewan-hewan, mengetahui cara menanam pohon cabai, dan yang terpenting ialah anak mendapat pengetahuan baru mengenai cara membuat pizza yang sebagian dari anak-anak tersebut memang masih awam dengan makanan pizza. Motorik halus anak terstimulus melalui kegiatan cooking class pembuatan pizza ini, dapat dilihat dari kegiatan menguleni adonan, mengolesi saus diatas adonan, dan menaburkan topping pizza. Dalam kegiatan menguleni tangan anak akan menggenggam-genggam adonan, ketika mengolesi saus tangan anak akan memegang ujung cendok, dan saat menaburkan topping jari-jari tangan anak akan lentur dan lebih terarah.

Melalui kegiatan cooking class yang diadakan diluar lingkungan sekolah ini memang guru tidak bertugas dalam menyiapkan bahan dan alat karena semua sudah ditanggung oleh pihak tempat wisata tersebut. Sehingga kekurangannya yaitu bahan adonan pizza hanya ada satu yang didemostrasikan oleh koki dihadapan semua anak-anak dan hanya beberapa anak saja yang memiliki kesempatan untuk maju dan merasakan keikut sertaan dalam proses pembuatan pizza tersebut. Sehingga anak-anak yang lain yang tidak mendapat kesempatan untuk maju hanyalah menonton dari bangku mereka duduk dan ketika mereka bosan mereka akan berlari-larian kesana kemari untuk mencari keasyikan mereka sendiri. Inilah kekurangan dari diadakannya cooking class diluar lingkungan sekolah.¹³ Kurang optimalnya kegiatan cooking class yang dilaksanakan di luar lingkungan sekolah juga dikeluhkan oleh anak

¹³ Hasil observasi pada tanggal 30 November 2019.

kelompok B melalui hasil wawancara kepada Elly murid kelompok B TK An-Nur:

“Aku suka banget masak-masak di tempat wisata, karena tempatnya bagus. Tapi aku sedih, kemaren aku gak maju kedepan buat bikin pizza.”¹⁴

Pernyataan Elly tersebut selaras dengan pernyataan Juna murid kelompok B TK An-Nur mengenai kurang tepatnya pemilihan jenis masakan dalam cooking class di tempat wisata tersebut:

“Aku senang karena tempatnya bagus, tapi aku gak suka sama pizza.”¹⁵

Dari hasil observasi mengenai pelaksanaan cooking class di TK An-Nur sesuai dengan yang diungkapkan oleh bunda Wina selaku guru kelompok B saat diwawancarai oleh peneliti sebagai berikut:

“Pelaksanaan cooking class ini adalah realisasi dari adanya perencanaan, jadi apa saja yang akan dilakukan oleh guru atau apa saja yang akan dilaksanakan dan kemampuan apa saja yang akan dimiliki oleh anak dalam kegiatan memasak ini sudah terprogram di RPPH. Yaitu dimulai dengan guru menyiapkan bahan-bahan, menjelaskan bahan-bahan masakan yang akan digunakan, dan tata cara proses memasaknya. Kemudian jika guru menginginkan anak dibagi menjadi beberapa kelompok, maka anak dibagi sesuai kelompoknya dan memberikan informasi apa tugas dari masing-masing kelompok. Namun terkadang juga tidak dibuat kelompok, jadi semua anak mengerjakan kegiatan yang sama dari awal hingga akhir secara individu.”¹⁶

¹⁴ Elly Fransisca, siswa kelompok B TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja, Wawancara Tanggal 14 Desember 2019 di Ruang Kelas B.

¹⁵ Arjuna Abi Prayetno, siswa kelompok B TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja, Wawancara Tanggal 14 Desember 2019 di Ruang Kelas B.

¹⁶ Winarsih, S.Pd, Guru Kelas Kelompok B TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja, Wawancara Tanggal 23 November 2019 di Ruang Kelas B.

Berdasarkan hasil observasi selama penelitian di lapangan, pelaksanaan kegiatan cooking class TK An-Nur dilaksanakan di ruangan kelas, dikarenakan belum mempunyainya tempat khusus untuk kegiatan cooking class itu sendiri. Sehingga pihak sekolah harus menata ruangan kelas sedemikian rupa agar anak-anak tetap leluasa dan tidak terbatas gerak geriknya ketika kegiatan cooking class sedang berlangsung. Dari pihak sekolah ada keinginan untuk memiliki dapur pribadi di sekolahnya, agar kegiatan cooking class lebih terarah dan tertata dengan rapi disatu ruangan.¹⁷ Pernyataan ini dibuktikan dengan wawancara peneliti kepada bunda Nurul selaku kepala sekolah TK An-Nur:

“Untuk saat ini belum ada tempat khusus yang digunakan untuk kegiatan ini. Jadi ketika akan diadakan kegiatan cooking class disekolah, maka para guru akan mengubah ruangan kelas menjadi sebuah ruangan yang membebaskan diri anak untuk bereksplorasi dan menggali lebih dalam mengenai pengetahuan tentang memasaknya dan juga melatih keterampilan motorik halusnya agar lebih berkembang maksimal. Belum memilikinya ruangan khusus, maka disetiap kegiatan cooking class para guru memilih jenis masakan yang mudah dan simpel dan juga tidak perlu menggunakan api dalam proses memasaknya. Selain agar lebih mengamankan anak, pengadaan api juga mengharuskan guru membawa kompor milik pribadi ke sekolah. Namun, untuk kedepannya dari pihak sekolah tetap menginginkan pengadaan dapur khusus sekolah.”¹⁸

¹⁷ Hasil observasi pada tanggal 14 Desember 2019.

¹⁸ Nurul Cholilini Daunisak, A.Md, Kepala Sekolah, Wawancara Tanggal 23 November 2019 di Ruang Kepala Sekolah TK An-Nur.

c. Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui sejauh mana perkembangan yang telah dicapai anak-anak selama mengikuti kegiatan cooking class di TK An-Nur. Untuk kegiatan evaluasi pembelajaran dilaksanakan setiap satu bulan sekali, dalam kegiatan evaluasi tersebut dihadiri oleh kepala sekolah dan guru-guru. Dalam rapat bulanan tersebut yang dibahas mengenai evaluasi secara umum, dan untuk evaluasi mengenai cooking class sendiri akan dilaksanakan di awal bulan setelah kegiatan tersebut dilaksanakan. Hal tersebut sesuai dengan hasil wawancara dengan bunda Wina selaku wali kelas B:

“Untuk metode evaluasi yang saya gunakan dan sudah disetujui oleh kepala sekolah dan guru-guru yaitu menggunakan metode observasi dan catatan anekdot. Kedua metode tersebut dipilih karena dirasa paling tepat untuk diterapkan pada kegiatan cooking class, karena dalam observasi guru mengamati dari awal hingga akhir kegiatan cooking class tersebut apakah anak-anak sudah mulai berkembang dari kegiatan cooking class yang diadakan sebelumnya. Dan untuk catatan anekdot ini digunakan karena terkadang ada sikap atau perilaku anak yang khusus atau unik misalnya ketika anak belum mampu menggunting bungkus makanan, memotong buah, mengoles selai secara rata dan lain-lain, lalu ketika itu anak mampu maka hal tersebut dimasukkan kedalam catatan anekdot. Tidak hanya hal-hal yang positif saja yang dicatat hal negatif atau kurang baik juga perlu untuk dicatat, misalnya saja ketika anak mengaduk susu dengan kencang dan tumpah-tumpah atau berebut sesuatu hal dengan temannya maka hal tersebut juga perlu untuk dicatat

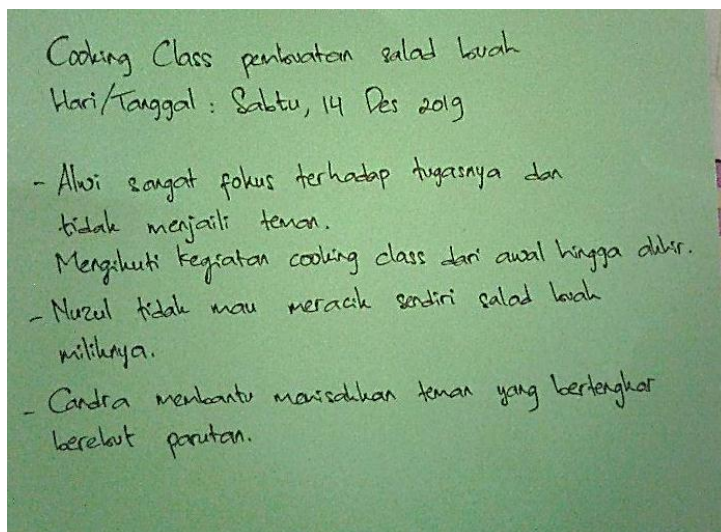
Kegiatan evaluasi dirapatkan setiap satu bulan sekali yang dihadiri oleh kepala sekolah dan semua guru-guru TK An-

Nur. Dalam rapat evaluasi tersebut kami membahas hal-hal yang dialami selama pembelajaran, dari saran dan kritik guru bisa disampaikan dalam rapat tersebut, kemudian kepala sekolah dan guru-guru lainnya membuat solusi dan membuat persetujuan bersama, dan hal yang terpenting ialah harus ada komunikasi dari kegiatan-kegiatan yang dilakukan tersebut harus disampaikan kepada wali murid dan direncanakan jauh sebelum hari pelaksanaan, sehingga pembelajaran berjalan lancar.”¹⁹

Pernyataan dari bunda Wina tersebut selaras dengan hasil observasi pada kegiatan cooking class yang dilakukan di ruang kelas B pada pembuatan salad buah. Guru mencatat perilaku anak-anak tertentu baik itu positif maupun negatif. Pada hari itu salah satu anak yang bernama Alwi, ketika pembelajaran biasa dikelas dia selalu usil dan mengganggu teman-temannya, namun ketika kegiatan cooking class tersebut dia sangat serius dan melakukan tugasnya dan mengikuti kegiatan cooking class dari awal hingga akhir. Dia sama sekali tidak menjaili teman-temannya yang lain. Dia hanya fokus terhadap kegiatan yang telah diberikan guru terdapat kelompoknya tersebut. Kemudian Nuzul yang tidak mau meracik sendiri salad buah miliknya, dan selanjutnya ada Candra yang membantu memisah temannya yang bertengkar berebut parutan. Catatan anekdot tersebut ditulis secara sederhana oleh

¹⁹ Winarsih, S,Pd, Guru Kelas Kelompok B TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja, Wawancara Tanggal 23 November 2019 di Ruang Kelas B.

guru dalam selembar kertas.²⁰ Hal ini dibuktikan dengan hasil dokumentasi catatan anekdot bunda Wina sebagai berikut:



Setelah semua anak sudah menyelesaikan salad buahnya, kemudian anak memberi nama pada mangkuk mereka masing-masing, dan setelah itu mereka membereskan dan menata semua peralatan yang sudah digunakan, ada yang mencuci parutan keju dan sendok-sendok, ada juga yang membereskan buah-buah yang tersisa. Kegiatan beres-beres ini diterapkan agar anak berlatih tanggung jawab.²¹ Hal tersebut sesuai dengan hasil wawancara dengan bunda Wina:

“Setelah anak selesai dan sudah membereskan peralatan-peralatan yang digunakan, kemudian anak-anak menandai

²⁰ Hasil observasi pada tanggal 14 Desember 2019.

²¹ Hasil observasi pada tanggal 14 Desember 2019.

masakannya dengan nama mereka dan foto bersama sebagai dokumentasi, selanjutnya makan bersama.”²²

Dengan diadakannya kegiatan cooking class ditingkat PAUD ini terbukti anak sangat antusias dan senang. Sehingga tujuan dari pengembangan keterampilan motorik halus juga dapat berkembang secara optimal. Selain karena mereka mencoba hal baru, hal ini juga bermanfaat untuk dimasa depannya. Anak lebih mandiri dan tidak tergantung kepada orang tua, terlebih dalam hal-hal mudah seperti membuat roti isi selai coklat kesukaannya. Dari hasil observasi pada pelaksanaan kegiatan cooking class yang dilaksanakan di ruang kelas B, menunjukkan bahwa anak-anak sangat senang dan antusias dari awal hingga akhir kegiatan.²³

Hasil observasi tersebut sesuai dengan hasil wawancara terhadap anak-anak kelompok B di TK An-Nur yang dapat ditarik kesimpulan bahwa mereka menyukai kegiatan cooking class dan sangat antusias terhadap kegiatan-kegiatan di dalamnya. Hal ini dibuktikan dengan wawancara terhadap Audy sebagai berikut:

“Iya aku senang, karena suka masakannya bikin salad buah.”²⁴

²² Winarsih, S,Pd, Guru Kelas Kelompok B TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja, Wawancara Tanggal 23 November 2019 di Ruang Kelas B.

²³ Hasil observasi pada tanggal 14 Desember 2019.

²⁴ Audy Nafisa Adzana, Siswa Kelompok B TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja, Wawancara Tanggal 14 Desember 2019 di Ruang Kelas B.

Pemilihan dari jenis masakan yang akan diambil untuk dijadikan kegiatan dalam cooking class juga perlu dipertimbangkan, apakah anak-anak menyukai masakan tersebut, apakah masakan tersebut sesuai untuk dimasakan ditingkat PAUD. Hal-hal tersebut penting untuk dipertimbangkan pihak sekolah.

Pemilihan pembuatan salad buah pada tanggal 14 Desember tersebut sangatlah cocok dan disukai oleh semua anak-anak. Sehingga hal tersebut sangat mempengaruhi terhadap antusiasme anak-anak mengikuti kegiatan cooking class dari awal hingga akhir. Hal ini dibuktikan dengan hasil wawancara kepada Vano sebagai berikut:

“Karena di sekolahan bikin salad buah dan aku suka buah-buahan.”²⁵

Pernyataan Vano tersebut selaras dengan hasil wawancara yang diungkapkan oleh Feni sebagai berikut:

“Iya aku senang banget karena masak-masak di sekolahan bikin salad buah aku suka.”²⁶

Dengan diadakannya kegiatan cooking class ini, mengembangkan keterampilan motorik halus anak kelompok B di TK An-Nur. Dari jumlah keseluruhan 17 anak tersebut 9 diantaranya sudah memiliki keterampilan motorik halus dengan baik dan 8 anak lainnya masih belum optimal. Setelah diadakannya

²⁵ Alfano Wisnu Prakoso, Siswa Kelompok B TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja, Wawancara Tanggal 14 Desember 2019 di Ruang Kelas B.

²⁶ Feni Priskana, Siswa Kelompok B TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja, Wawancara Tanggal 14 Desember 2019 di Ruang Kelas B.

kegiatan cooking class yang lebih terarah dan terfokus untuk mengembangkan keterampilan motorik halus anak, maka dari 8 anak tersebut 5 diantaranya sudah berkembang motorik halusnya melalui kegiatan cooking class ini. Dan 3 diantaranya masih membutuhkan bantuan oleh guru dalam pelaksanaan kegiatan-kegiatan cooking classnya. Keterampilan motorik halus anak yang sudah berkembang juga dapat dilihat dari hasil pengerjaannya dalam pembelajaran dikelas yang rapi, seperti melalui kegiatan mewarnai, menulis dan juga menggunting.²⁷

C. Analisis Data

1. Implementasi Pengembangan Keterampilan Motorik Halus Melalui Kegiatan Cooking Class Pada Anak Kelompok B TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja

Kegiatan cooking class atau kelas memasak adalah salah satu kegiatan menyenangkan yang secara langsung melibatkan anak untuk bergerak dan berkreasi dengan menggunakan jari-jari tangan mereka.

Cooking class merupakan wahana yang tepat untuk anak usia dini yang mampu menumbuhkan dan meningkatkan pengalaman belajar anak secara langsung. Pada saat yang sama, aktivitas ini mampu membangun kreativitas anak, mengenalkan bahan makanan, mengolah makanan, perpaduan warna, bahkan

²⁷ Hasil observasi pada tanggal 14 November 2019.

melatih motorik halus anak, melalui gerakan memotong, meremas, membentuk dan mencetak.

Kegiatan cooking class di TK An-Nur menerapkan beberapa jenis kegiatan dalam pengembangan keterampilan motorik halus anak antara lain, menggenggam, memegang, merobek, menggunting. Hal ini dapat dilihat dalam hasil observasi cooking class yang diadakan di ruang kelas B pada pembuatan salad buah. Motorik halus anak berkembang dalam kegiatan mencuci buah, tangan anak menggenggam dan menggosok buah tersebut hingga bersih. Selanjutnya kegiatan memotong buah, tangan anak akan berlatih untuk memegang pisau, hal ini melatih koordinasi mata dan tangan anak untuk mengontrol gerakan pisau sehingga tepat berada di buah dan menghasilkan hasil potongan yang rapi. Dan kegiatan yang terakhir yaitu memarut keju dan coklat, ketika anak memegang keju dan coklat maka jari-jari tangannya akan mengontrol pergerakan keju keatas dan kebawah agar tidak terlepas.

Selanjutnya kegiatan cooking class yang diadakan di tempat wisata juga mengembangkan keterampilan motorik halus anak, dapat dilihat melalui kegiatan menguleni bahan pizza hal ini melatih kemampuan genggaman anak. Selanjutnya kegiatan mengoles saus melatih kelenturan dan kecermatan koordinasi mata dengan tangan mengontrol gerakan agar olesan saus dapat merata. Dan yang terakhir yaitu kegiatan menaburkan topping di atas pizza.

Diterapkannya kegiatan cooking class di TK An-Nur sudah menstimulasi motorik halus anak kelompok B, hal ini dapat dilihat melalui hasil dalam pembelajaran anak ketika di kelas seperti hasil menulisnya yang rapi kemudian hasil goresan warna ketika mewarnai juga sudah terarah dan rapi. Melalui kegiatan cooking class dalam mengembangkan keterampilan motorik halus juga membuat anak mampu mengontrol gerakan tangan dan jari-jarinya sehingga ketika anak melakukan kegiatan menggunting mereka dapat menggunting sesuai dengan pola yang telah ditentukan.

Tahapan/ langkah-langkah cooking class yang diterapkan di TK An-Nur meliputi beberapa tahap yaitu perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi.

a. Perencanaan

Sebagaimana diketahui bahwa sebelum melaksanakan kegiatan pembelajaran di kelas, banyak hal yang harus dipersiapkan oleh guru. Persiapan yang dilakukan oleh bunda Wina selaku guru kelas B TK An-Nur meliputi sebagai berbagai hal, diantaranya persiapan tertulis yaitu RPPM dan RPPH. RPPH adalah perencanaan program harian yang akan dilaksanakan oleh pendidik pada setiap hari.

Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh gambaran bahwa bunda Wina guru kelas kelompok B TK An-Nur sudah seluruhnya melakukan perencanaan secara matang.

Dapat dilihat ketika kegiatan pembelajaran di kelas, maka guru menyiapkan media seperti majalah dan gambar. Kemudian ketika kegiatan cooking class, maka guru menyiapkan alat dan bahan sesuai jenis masakan yang akan dimasak bersama anak-anak.

Sebelum melaksanakan kegiatan cooking class, guru sudah bagus dengan menjelaskan terlebih dahulu semua bahan dan alat yang akan digunakan. Kemudian cara memasaknya dan yang terakhir menjelaskan apa tugas anak-anak.

b. Pelaksanaan

Proses pelaksanaan kegiatan cooking class yang dilakukan oleh guru TK An-Nur dimulai dari jam 08.00 – 11.00. Kegiatan cooking class di TK AN-Nur dilaksanakan di lingkungan sekolah dan juga diluar lingkungan sekolah. Di sekolah kegiatan cooking class membuat salad buah, dan kegiatan cooking class diluar lingkungan sekolah dilaksanakan di sebuah tempat wisata alam yang bernama “Nirwana stable” membuat pizza.

Walaupun dilaksanakan di tempat yang berbeda, namun tujuan dari diadakannya cooking class tetap sama yaitu untuk mengembangkan keterampilan motorik halus yang sudah dimiliki anak lebih berkembang secara optimal.

Kegiatan cooking class untuk mengembangkan keterampilan motorik halus anak dapat dilihat dari

penerapan jenis kegiatan menggenggam, memegang, merobek, dan menggunting. Dari kemampuan-kemampuan tersebut telah diterapkan di dalam kegiatan cooking class. Hal ini dapat dilihat dari kedua kegiatan cooking class yang telah dilaksanakan baik di sekolah maupun di tempat wisata.

1) Cooking class di ruang kelas B

Pelaksanaan kegiatan cooking class di ruang kelas B dalam mengembangkan keterampilan motorik halus anak diperoleh dari jenis kegiatan mencuci buah, memotong buah, memarut keju dan coklat, dan selanjutnya meracik sendiri salad buah milik mereka masing-masing.

Anak dibagi menjadi tiga kelompok, antara lain kelompok satu bertugas untuk mencuci buah, kelompok dua bertugas untuk memotong buah, dan kelompok ketiga bertugas untuk memarut keju dan coklat.

Dijadikannya tiga kelompok dengan jenis kegiatan yang berbeda agar semua anak mendapatkan pengalaman yang berbeda pula. Ketiga kelompok ini juga mengembangkan keterampilan motorik halus anak, kegiatan mencuci buah akan mengembangkan kemampuan anak dalam menggenggam, kegiatan memotong buah akan mengembangkan kemampuan anak dalam memegang pisau dan buah tersebut, kemudian

kegiatan memarut keju dan coklat juga sama untuk mengembangkan kemampuan memegang. Selain itu anak juga membantu untuk menggunting bungkus mayonaise, hal ini juga mengembangkan keterampilan motorik halus nya.

2) Cooking class di tempat wisata

Kegiatan cooking class yang dilaksanakan di tempat wisata memiliki kekurangan, yaitu kesediaan bahan yang terbatas sehingga tidak semua anak mendapat pengalaman dalam membuat pizza, dan hal ini juga pasti mempengaruhi kurang maksimalnya keterampilan motorik halus yang akan dicapai pada anak.

Bahan adonan pizza yang disediakan dari pihak tempat wisata hanyalah satu yang akan didemonstrasikan oleh koki, sehingga anak-anak terpilih saja yang ikut serta maju kedepan dan membantu membuat pizza. Sedangkan anak-anak yang lain hanyalah menjadi penonton dan ketika mereka mulai bosan maka suasana tidak dapat dikendalikan, anak-anak berlarian kesana kemari dan ada juga yang malah bersama dengan orang tuanya dan tidak memperhatikan berjalannya kegiatan cooking class yang sedang berlangsung didepan mereka.

Dalam kegiatan cooking class membuat pizza ini hal-hal yang mengembangkan keterampilan motorik halus anak yaitu kegiatan menguleni adonan tangan anak

menggenggang-genggam adonan dengan keras hingga kalis, kemudian setelah kalis anak yang lainnya membantu untuk mengolesi saus diatas pizza secara merata, setelah saus dioleskan kemudian tugas anak-anak yang lain untuk menaburkan topping diatas pizza secara merata juga. Ketiga jenis kegiatan ini mampu mengembangkan keterampilan motorik halus anak pada kekuatan jari-jarinya dalam menguleni dan juga kecermatan antara koordinasi mata dan tangan untuk mengontrol gerakan tangan ketika mengoles saus dan menaburkan topping sehingga dapat merata.

c. Evaluasi

Evaluasi di TK An-Nur dilaksanakan setiap bulan. Setiap satu bulan sekali, evaluasi dihadiri oleh guru-guru dan kepala sekolah. Dalam evaluasi tersebut membahas hal-hal yang dialami selama pembelajaran, dari saran dan kritik guru bisa disampaikan dalam rapat tersebut, kemudian kepala sekolah dan guru-guru lainnya membuat solusi dan membuat persetujuan bersama, dan yang terpenting harus ada komunikasi kegiatan-kegiatan yang dilakukan itu harus disampaikan kepada wali murid dan direncanakan jauh sebelum hari pelaksanaan, sehingga dapat berjalan dengan lancar.

Penilaian terhadap kegiatan cooking class dilakukan guru melalui observasi dan catatan anekdot. Karena dirasa

melalui kedua cara tersebutlah perkembangan anak tidak hanya dinilai dari hasil namun melalui prosesnya juga dilihat, misalnya mulai dari anak belum mampu untuk memotong sampai anak akhirnya mampu memotong sendiri.

D. Keterbatasan Penelitian

Dalam melakukan sebuah penelitian, peneliti sebagai manusia biasa mengalami beberapa kendala dan sedikit menghambat proses penelitian. Hal ini bukan karena faktor kesengajaan, akan tetapi karena adanya keterbatasan dalam melakukan penelitian. Meskipun peneliti ini sudah dikatakan seoptimal mungkin, tetapi peneliti menyadari bahwa penelitian ini tidak terlepas dari adanya kesalahan dan kekurangan. Keterbatasan yang dialami dalam penelitian tidak begitu berarti, namun tetaplah ada antara lain:

1. Keterbatasan waktu peneliti menyadari bahwa penelitian yang dilakukan oleh peneliti sangat dibatasi oleh waktu, karena penelitian yang dilaksanakan hanya sebatas yang berhubungan dengan penelitian saja, sehingga peneliti juga menyesuaikan jadwal yang peneliti fokuskan.
2. Keterbatasan kemampuan peneliti dalam penulisan dan tata bahasa masih terdapat kekurangan. Untuk mengatasi hal tersebut peneliti sering berkonsultasi dengan dosen pembimbing ataupun teman-teman yang sudah berpengalaman dalam penulisan skripsi.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian dari pembahasan pada tiap bab di atas, maka hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa implementasi pengembangan keterampilan motorik halus melalui kegiatan cooking class pada anak kelompok B TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja Tahun 2019 dilakukan dengan menerapkan kemampuan-kemampuan motorik halus anak usia dini yang diantaranya meliputi menggenggam, memegang, merobek dan menggunting. Keempat kemampuan ini kemudian diimplementasikan ke dalam kegiatan cooking class, sehingga pengembangan keterampilan motorik halus anak dapat berkembang secara optimal. Hal ini dilakukan dengan cara menggabungkan antara latihan motorik halus anak dengan tahap cooking class. Penggabungan keterampilan motorik halus tersebut meliputi empat hal pokok yaitu:

1. Menggenggam dilatih dengan aktifitas mencuci buah, menggenggam keju dan coklat.
2. Memegang dilatih dengan aktifitas memegang cendok, memegang buah, memegang parutan, memegang pisau, memegang keju dan coklat.
3. Merobek dilatih dengan aktifitas merobek kertas untuk membuat nama disalad buah milik masing-masing anak.

4. Menggunting dilatih dengan aktifitas menggunting ujung bungkus mayonaise.

Kegiatan cooking class di TK An-Nur yaitu dimulai dari anak diperkenalkan alat dan bahan, guru menjelaskan tata cara pembuatannya, dan pembagian tugas kepada anak sesuai kelompoknya.

Pengembangan keterampilan motorik halus yang terdapat di dalam kegiatan cooking class yang diadakan di sekolah maupun di tempat wisata yaitu mencuci buah, memotong buah, memarut keju dan coklat, menguleni bahan adonan pizza, mengoles saus diatas pizza, dan juga menabur topping diatas pizza.

B. Saran

Berdasarkan hasil dari penelitian dan pembahasan tentang Implementasi Pengembangan Keterampilan Motorik Halus Melalui Kegiatan Cooking Class Pada Anak Kelompok B TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja Tahun 2019, peneliti mengajukan beberapa saran untuk TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja.

1. Sarana dan prasarana

Saat pelaksanaan cooking class yang dilakukan di lingkungan sekolah, sebaiknya diadakan tiap kelas atau tiap kelompok, tidak diadakan secara bersamaan dari TK A hingga TK B, sehingga tujuan dari kegiatan cooking class lebih terarah dan peralatan memasak dapat optimal dalam mengembangkan keterampilan motorik halus anak karena semua anak memiliki kesempatan.

2. Pendidik

Saat pelaksanaan kegiatan cooking class berlangsung, sebaiknya semua guru yang bertanggung jawab ikut serta dalam berjalannya kegiatan cooking class dari awal hingga akhir, dengan cara ikut mengkondisikan anak dan membantu anak yang kesusahan dan guru kelas juga dapat melihat perkembangan anak.

C. Penutup

Dengan memanjatkan puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini. Demikian peneliti menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dan membantu baik secara langsung maupun secara tidak langsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Anita Yus. 2015. *Penilaian Perkembangan Belajar Anak Taman Kanak-Kanak*. Jakarta: Kencana
- Desty Erya Puspaningtyas. 2014. *Enak Sih, Tapi*. Jakarta: Fmedia
- Elizabeth Hurlock. 1996. *Perkembangan Anak*. Jakarta: Erlangga
- Haris Herdiansyah. 2013. *Wawancara, Observasi, dan Focus Groups Sebagai Instrumen Penggalan Data Kualitatif*. Jakarta: Rajawali
- I Wayan Suwendra. 2018. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung, Bali: Nilacakra
- Iva Noorlaila. 2010. *Panduan Lengkap Mengajar PAUD*. Yogyakarta: Pinus Book Publisher
- M Najib. 2016. *Manajemen Strategik Pendidikan Karakter Bagi Anak Usia Dini*. Yogyakarta: Gava Media
- Maimunah Hasan. 2010. *Pendidikan Anak Usia Dini*. Jogjakarta: Diva Press
- Mansur. 2014. *Pendidikan Anak Usia Dini Dalam Islam*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Mardiyani Susianti. 2018. *Strategi Pembelajaran Anak Usia Dini Berbasis Multiple Intellegences*. Wonosobo: Mangku Bumi
- Martinis Yamin dan Jamilah Sabri Sanan. 2010. *Panduan Pendidikan Anak Usia Dini*. Jakarta: Press
- Miles & Huberman AM. 1992. *Analisis Data Pembangunan dan Pemberdayaan Masyarakat*. Penerjemah: Agus Salim. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- MS. Sumantri. 2005. *Model Pengembangan Keterampilan Motorik Anak Usia Dini*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional
- Muhammad Fadlillah. 2012. *Desain Pembelajaran PAUD*. Jakarta: Ar-Ruzz Media

- Mursid. 2015. *Belajar dan Pembelajaran PAUD*. Bandung: Remaja Rosdakarya
- _____. 2015. *Pengembangan Pembelajaran PAUD*. Bandung: Remaja Rosdakarya
- Novan Ardy Wiyani. 2014. *Bina Karakter Anak Usia Dini*. Jogjakarta: Ar-Ruzz Media
- Novan Ardy Wiyani. 2015. *Psikologi Perkembangan Anak Usia Dini*. Jakarta: Gava Media
- _____. 2016. *Konsep Dasar PAUD*. Yogyakarta: Gava Media
- Pam Schiller. 1999. *20 Tips Smart! Memompa Kecerdasan Sejak Dini*. Jakarta: Erlangga
- Putri Habibie. 2018. *My Little Home Cook*. Jakarta: Kelompok Agromedia
- Sugiyono. 2012. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta
- _____. 2015. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, R&D*. Bandung: Alfabeta
- Suharsimi Arikuntor. 2012. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Suyadi, Dahlia. 2014. *Implementasi dan Inovasi Kurikulum PAUD 2013*. Bandung: Remaja Rosdakarya
- W. Pramita Enka. 2010. *Rahasiannya Otak Anak Usia Emas*. Jakarta: Inter Prebook
- Yuliani Nurani Sujiono. 2011. *Konsep Dasar PAUD*. Jakarta: Indeks
- <https://kbbi.web.id/kembang>
- <https://www.educenter.id/6-manfaat-mengajarkan-anak-memasak-sejak-dini/> diakses pada jumat, 13 september 2019 pukul 16.13 wib.
- <https://www.paud.id/2015/09/kemampuan-motorik-halus-anak-usia-dini.html>, diakses 27 September 2019.

Lampiran 1

PEDOMAN OBSERVASI TENTANG PENGEMBANGAN KETERAMPILAN MOTORIK HALUS KELAS B MELALUI KEGIATAN COOKING CLASS DI TK AN-NUR ROWOSARI METESEH BOJA TAHUN 2019

A. Pedoman Observasi

1. Observasi 1

Subjek : Murid Kelas B di TK An-Nur.

Tema : Proses Pelaksanaan Kegiatan Cooking Class dalam Mengembangkan Keterampilan Motorik Halus Anak.

- a. Pelaksanaan kegiatan cooking class yang dilakukan di TK An-Nur.
- b. Langkah-langkah penerapan kegiatan cooking class yang menyenangkan bagi anak.

2. Observasi 2

Subjek : Murid Kelas B di TK An-Nur.

Tema : Pembelajaran di Kelas yang Berkaitan dengan Pengembangan Keterampilan Motorik Halus Anak.

- a. Proses pembelajaran di ruang kelas.
- b. Kegiatan yang dapat mengembangkan keterampilan motorik halus anak.

3. Observasi 3

Subjek : Murid Kelas B di TK An-Nur.

Tema: Proses Pelaksanaan Kegiatan Cooking Class di Ruang Kelas B dalam Mengembangkan Keterampilan Motorik Halus Anak.

- a. Proses pelaksanaan kegiatan cooking class yang dilakukan di TK An-Nur.
- b. Penerapan kegiatan cooking class dalam mengembangkan keterampilan motorik halus anak.

Lampiran 2

PEDOMAN WAWANCARA TENTANG PENGEMBANGAN MOTORIK HALUS KELAS B MELALUI KEGIATAN COOKING CLASS DI TK AN-NUR ROWOSARI METESEH BOJA TAHUN 2019

untuk Kepala Sekolah

Pedoman Wawancara 1

Dengan Kepala Sekolah TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja

1. Bagaimana sejarah pendirian TK ini?
2. Ada berapa jumlah pendidik di TK ini?
3. Ada berapa jumlah murid di TK ini?
4. Apakah benar di TK ini mengadakan kegiatan cooking class?
5. Apakah kegiatan cooking class tersebut diwajibkan?
6. Apakah guru menjalankan cooking class dengan baik?
Menurut Ibu bagaimana?
7. Apakah Ibu memfasilitasi berbagai macam keperluan dalam cooking class?
8. Dimana tempat pelaksanaan cooking class / ada tempat khusus atau tidak?
9. Bagaimana Ibu menilai guru dalam kegiatan cooking class?

Lampiran 3

PEDOMAN WAWANCARA TENTANG PENGEMBANGAN MOTORIK HALUS KELAS B MELALUI KEGIATAN COOKING CLASS DI TK AN-NUR ROWOSARI METESEH BOJA TAHUN 2019

untuk Guru Kelas

Pedoman Wawancara 2

Dengan Guru Kelas B TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja

1. Kapan kegiatan cooking class tersebut dilaksanakan?
2. Peserta kegiatan cooking class dari kelas apa saja?
3. Makanan apa saja yang sudah pernah dimasak anak?
4. Kira-kira apa saja yang dipelajari anak-anak dalam kegiatan cooking class ini?
5. Bagaimana perencanaan kegiatan cooking class yang diterapkan di sekolah ini?
6. Bagaimana pelaksanaan kegiatan cooking class?
7. Metode evaluasi apa saja yang Ibu gunakan dalam kegiatan cooking class ini?
8. Bagaimana setelah cooking class selesai?
9. Apakah Ibu bertanya kepada anak mengenai kegiatan yang baru saja mereka lakukan?
10. Menurut Ibu kegiatan cooking class itu melatih apa saja?
11. Menurut Ibu dalam kegiatan cooking class apa saja yang harus diajarkan?
12. Apa yang menjadi kendala saat kegiatan cooking class dilaksanakan?

Lampiran 4

PEDOMAN WAWANCARA TENTANG PENGEMBANGAN MOTORIK HALUS KELAS B MELALUI KEGIATAN COOKING CLASS DI TK AN-NUR ROWOSARI METESEH BOJA TAHUN 2019

untuk Anak Kelas B

Pedoman Wawancara 3

Dengan Anak Kelas B TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja

1. Apakah kamu senang mengikuti kegiatan cooking class di ruangan kelas?
2. Apakah kamu senang mengikuti kegiatan cooking class yang diadakan di tempat wisata kemarin?
3. Kamu ikut kelompok ke berapa saat membuat salad buah?
4. Kamu tadi memegang apa saja? Menggenggam buah, memegang sendok, merobek kertas nama, dan menggunting mayonaise apa tidak?
5. Kamu tadi ikut dari awal sampai selesai kegiatan atau tidak?
6. Apakah kamu mengambil dan meracik salad buah milikmu sendiri?
7. Suka tidak dengan salad buah yang dibuat?

Lampiran 5

PEDOMAN DOKUMENTASI TENTANG PENGEMBANGAN MOTORIK HALUS KELAS B MELALUI KEGIATAN COOKING CLASS DI TK AN-NUR ROWOSARI METESEH BOJA TAHUN 2019

A. Melalui Arsip Tertulis

1. Sejarah Tk An-Nur
2. Visi, misi, dan tujuan
3. Keadaan guru dan siswa

B. Foto

1. Bangunan fisik TK An-Nur
2. Pelaksanaan kegiatan cooking class
3. Pembelajaran di kelas

Lampiran 6

CATATAN LAPANGAN OBSERVASI TENTANG PENGEMBANGAN KETERAMPILAN MOTORIK HALUS KELAS B MELALUI KEGIATAN COOKING CLASS DI TK AN-NUR ROWOSARI METESEH BOJA TAHUN 2019

1. Observasi 1

Hari / Tanggal : Sabtu, 30 November 2019

Tempat : Tempat Wisata Nirwana Stable

Tema : Proses Pelaksanaan Kegiatan Cooking Class
dalam Mengembangkan Keterampilan Motorik
Halus Anak

Keterampilan motorik halus adalah gerakan yang melibatkan bagian-bagian tubuh tertentu dan dilakukan oleh otot-otot kecil (halus) serta memerlukan koordinasi yang cermat, gerakan ini tidak banyak memerlukan tenaga, namun hanya memerlukan koordinasi mata dan tangan yang cermat. Ciri-ciri anak yang memiliki keterampilan motorik halus terlihat dalam caranya menggenggam dengan telapak tangan dan juga menggunakan jari-jarinya, memegang benda besar hingga benda-benda yang kecil, merobek, dan menggunting.

Berdasarkan hasil penelitian di TK An-Nur memang menerapkan kegiatan cooking class. Cooking class ini bersifat wajib, dilaksanakan setiap satu tahun sekali hanya saja pengadaannya di tema pembelajaran yang berbeda-beda.

Peserta dari cooking class ini yaitu dari murid KB, murid kelas A dan juga kelas B.

Penerapan kegiatan cooking class tersebut dimaksudkan untuk memperkenalkan berbagai macam bahan makanan, mengembangkan sensitifitas rasa. Kemudian tujuan yang lain adalah mengembangkan keterampilan motorik halus melalui kegiatan mengolah berbagai macam bahan masakan, seperti dalam kegiatan menuangkan pudding kedalam cetakan, memotong buah-buahan, mengaduk adonan kue dan lain sebagainya. Dengan kegiatan cooking class, anak dapat menghargai makanan, lebih mandiri, dan mengetahui makanan sehat.

Pada kesempatan kali ini bertepatan dengan diadakannya kegiatan cooking class di puncak tema hewan, yang diadakan diluar lingkungan sekolah. Pihak sekolah memilih tempat wisata alam yang bernama “Nirwana Stable” sebuah tempat wisata alam yang didalamnya terdapat berbagai macam jenis hewan-hewan, diantaranya berbagai macam jenis kelinci, burung-burung, dan yang menjadi daya tarik utama dari tempat wisata ini adalah kuda. Terdapat tempat pacuan kuda juga.

Karena pihak sekolah mengadakan puncak tema disebuah tempat wisata maka dari pihak tempat wiata tersebut telah menyediakan berbagai jenis paket untuk pihak sekolah. Paket yang dipilih pihak sekolah yaitu terdapat kegiatan

berkeliling melihat dan menambah informasi tentang berbagai macam hewan-hewan yang ada disana, mulai dari nama hewan, asalnya, dan juga jenis makanannya. Setelah bercengkrama dengan hewan-hewan selesai kemudian anak-anak dibebaskan untuk bermain di sebuah taman yang disediakan di tempat wisata tersebut. Disela-sela anak-anak bermain, setengah dari mereka dipanggil dan diajak untuk menanam pohon cabai. Setelah semua anak mendapat giliran menanam pohon cabai, kemudian mereka semua berkumpul di aula. Disana mereka beristirahat dan bersiap-siap untuk memulai kegiatan cooking classnya.

Salah satu pihak dari restoran menjadi pemandu acara dan memperkenalkan kokinya, kemudian menjelaskan kepada anak-anak apa yang akan mereka masak nanti. Salah satu dari pihak guru TK An-Nur maju kedepan untuk ikut membantu suksesnya kegiatan cooking class siang itu. Semua anak mulai dari KB, TK A dan TK B berada dalam satu aula tersebut, mereka mendengarkan apa yang dijelaskan oleh koki dan juga guru.

Masakan yang akan dibuat oleh anak-anak yaitu pizza. Dalam pelaksanaan kegiatan cooking class TK An-Nur yang diadakan di tempat wisata Nirwana Stable siang itu terlihat anak-anak antusias mengikuti jalannya kegiatan cooking class tersebut. Mereka tampak sangat tertarik dengan jenis makanan yang akan mereka buat. Sebagian dari anak-anak ada yang

sudah mengenal apa itu pizza, sebagian lagi masih awan dan belum pernah mengerti bagaimana bentuk dari pizza dan bagaimana rasa dari makanan itu.

Juru masak pada siang itu memulai bahasan ringan tentang pizza, untuk menggali informasi yang mungkin sudah diketahui oleh anak-anak. Seperti siapa yang sudah pernah makan pizza dan bentuk pizza itu seperti apa. Setelah anak-anak berinteraksi dengan koki, kemudian koki meminta salah satu guru yang membantunya didepan untuk mengangkat bahan-bahan apa saja yang dibutuhkan dalam pembuatan pizza. Diantaranya yaitu bahan dasar adonan kulit pizza, kemudian isian pizza dan olesannya. Pada sesi ini, guru mencoba bertanya kepada anak-anak apakah mereka mengetahui apa nama dari salah satu bahan pembuatan pizza tersebut, dan anak sangat antusias dan saling menjawab satu sama lain bahkan karena sangat semangatnya mereka sampai menjawab dengan nada berteriak dengan suara melengking.

Setelah bahan-bahan disebutkan, kemudian koki menjelaskan sekaligus mempraktekkan bagaimana cara pembuatan sebuah pizza, mulai dari menguleni bahan dasar adonan hingga dibentuk pipih disebuah alas makan bundar. Anak diikut sertakan maju kedepan dan bergantian mendapat kesempatan untuk ikut merasakan bagaimana cara menguleni bahan dasar tersebut. ketika kegiatan menguleni inilah, aspek perkembangan motorik halusnya akan terstimulus. Jari-jari

anak menggenggam adonan dan menekannya. Setelah adonan jadi, kemudian mengolesi bahan pizza dengan saos tomat ataupun saos pedas sesuai selera. Kegiatan mengoles ini dilakukan oleh anak-anak yang lain, dan anak-anak yang ikut menguleni adonan tadi dipersilahkan untuk duduk kembali dan memperhatikan. Dengan jumlah siswa yang banyak sehingga besar harapan mereka dapat merasakan ikut serta dalam pembuatan pizza tersebut. Setelah selesai diolesi secara merata, kemudian anak yang lain diminta bergantian untuk menabur isian pizza yang terdiri dari bawang bombai, keju, paprika warna merah dan hijau, dan nanas. Mereka menata sesuka hati mereka mau diletakkan dimana semua isian tersebut. Setelah semua tahap ini selesai, koki memberitahukan kepada anak-anak bahwa pizza ini akan dipanggang selama 30 menit atau setengah jam.

Setelah anak-anak ikut serta dan mengetahui bagaimana cara pembuatan sebuah pizza kemudian pizza tersebut dibawa koki ke dapur untuk di panggang. Acara selanjutnya mereka makan pizza bersama. Dari kegiatan cooking class ini anak-anak dapat merasakan bagaimana jerihpayah membuat suatu masakan kemudian baru bisa untuk memakannya, sehingga anak bisa lebih menghargai sebuah makanan. Anak juga diajarkan untuk konsisten dalam kegiatan yang sedang ia kerjakan, anak akan belajar untuk melatih emosinya, terlebih kesabaran menunggu masakan matang. Ini poin plus

mengajarkan memaskan kepada anak. Selain itu, dari kegiatan cooking class membuat pizza ini dapat mengembangkan motorik halus anak, dapat dilihat dari kegiatan menguleni adonan, memegang cendok untuk mengolesi saus, dan juga ketika anak menaruh isian pizza diatas adonan.

Ada kendala dalam kegiatan cooking class yang dilaksanakan diluar lingkungan sekolah ini, diantaranya yaitu dengan banyaknya jumlah siswa dalam satu waktu kegiatan cooking class sehingga kurang maksimalnya jangkauan guru-guru untuk mengontrol anak-anak, para wali murid yang ikut serta berada di dalam ruangan aula sehingga mengurangi konsentrasi anak-anak, dan yang terakhir karena diadakan ditempat wisata maka jumlah bahan terbatas sehingga keikutsertaan anak dalam proses pembuatan tidak maksimal, karena hanya ada satu bahan pizza yang didemonstrasikan koki didepan anak-anak dan hanya beberapa anak saja yang berani dan berkesempatan untuk maju kedepan dan dapat merasakan proses pembuatan pizza tersebut. Berbeda jika kegiatan cooking class dilakukan disekolah maka jumlah bahan akan disesuaikan dengan jumlah anak, sehingga semua anak memiliki kesempatan yang sama untuk ikut merasakan dan memiliki pengalaman dalam pembuatan suatu makanan.

2. Observasi 2

Hari / Tanggal : Kamis, 14 November 2019

Tempat : Ruang Kelas B

Tema : Pembelajaran di Kelas yang Berkaitan dengan Pengembangan Keterampilan Motorik Halus Anak.

Kemampuan motorik halus anak dapat dilihat dari kemampuannya untuk menggenggam, memegang, merobek dan juga menggunting. Pada tingkat usia 5-6 tahun atau pada TK B anak memiliki keterampilan motorik halus, dapat dilihat dari kelihaiannya menggerakkan jari-jari tangannya. Anak sudah mampu untuk menulis, menggambar, menggunting, membentuk.

Proses pembelajaran di ruang kelas B yang berkaitan dengan pengembangan keterampilan motorik halus anak usia dini pada tingkat kelas B yang diterapkan di TK An-Nur berupa berbagai macam jenis kegiatan yang merangsang kemampuan motorik halus anak sehingga dapat menstimulus dan berkembang secara optimal. Berbagai macam jenis kegiatan tersebut antara lain, menggambar, mewarnai, menjiplak, menggunting, kolase, meronce, bermain balok dll. Kegiatan-kegiatan tersebut menggunakan otot-otot kecil seperti jari-jari jemari dan tangan yang membutuhkan kecermatan serta koordinasi mata dan tangan untuk mengontrol dalam mencapai keberhasilan pelaksanaan keterampilan.

Pembelajaran di TK An-Nur pada hari itu bertepatan pada tema hewan, guru memberikan instruksi kepada anak-anak untuk melengkapi sebuah gambar hewan terbang yaitu burung yang anggota tubuhnya kurang lengkap, sehingga anak-anak diminta untuk melengkapinya, yang harus dilengkapi yaitu bagian sayap. Setelah anak-anak selesai melengkapi gambar tersebut, kemudian anak diminta untuk mewarnainya. Setelah semua anak menyelesaikan kegiatannya, kemudian guru bertanya kepada anak-anak bagaimana gerakan sayap burung ketika terbang dan meminta anak-anak untuk menirukannya sambil berdiri. Selain meminta untuk menirukan gerakan burung terbang, anak juga diminta untuk menirukan gerakan-gerakan dan juga menirukan suara-suara hewan lain yang ada disekitar tempat tinggalnya, seperti gerakan ketika kelinci dan kodok melompat, suara ayam, suara bebek, kucing dll. Guru juga bertanya kepada anak-anak apa saja makanan dari hewan-hewan tersebut.

Hasil pembelajaran pada hari itu anak bisa melengkapi gambar hewan terbang, mewarnainya, menirukan berbagai macam gerakan-gerakan hewan yang ada disekitar tempat tinggalnya dan juga mengetahui apa makanan hewan-hewan tersebut.

Kegiatan pada hari itu juga mengembangkan keterampilan motorik halusnya, ketika anak memegang pensil dan melengkapi gambar burung tersebut, dan juga ketika anak mewarnainya.

3. Observasi 3

Hari / Tanggal : Sabtu, 14 Desember 2019

Tempat : Ruang Kelas B

Tema : Proses Pelaksanaan Kegiatan Cooking Class di Ruang Kelas B dalam Mengembangkan Keterampilan Motorik Halus Anak

Kegiatan cooking class pada kesempatan kali ini membuat salad buah. Guru menyiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan salad buah tersebut, mulai dari berbagai macam jenis buah-buahan, susu kental manis, yogurt, mayonaise, keju dan coklat. Kemudian alat-alat yang disiapkan terdiri dari cendok, pisau untuk anak-anak, wadah untuk menaruh buah, alas untuk memotong, serta mangkuk untuk anak-anak makan. Selain bahan dan alat, penataan ruangan juga tidak lupa untuk dipersiapkan. Begitu banyaknya hal-hal yang harus dipersiapkan oleh guru tersebut dilakukan sehari sebelum kegiatan itu dilaksanakan, yaitu guru menyiapkannya setelah jam kegiatan belajar mengajar selesai. Yang dapat disiapkan terlebih dahulu disiapkan dahulu seperti penataan ruangan dan menyiapkan alat-alat, untuk bahan seperti dalam pembuatan salad buah tersebut, maka bahan seperti buah-buahan dan lainnya dibawa keesokan harinya.

Setelah semua bahan yang dibutuhkan telah disiapkan, kemudian guru bertanya jawab kepada anak-anak mengenai apakah anak-anak mengetahui nama dari bahan-bahan yang ada

dihadapannya tersebut. Selanjutnya guru membagi anak-anak menjadi 3 kelompok dengan tugas yang berbeda yaitu bertugas untuk mencuci semua buah-buahan, memotong, dan memarut keju dan coklat.

Selanjutnya guru meminta semua anak untuk mencuci tangan mereka terlebih dahulu, dan kelompok pertama yang bertugas mencuci buah-buahan untuk membawa semua buah dan mencucinya. Kemudian kelompok ke dua yang bertugas memotong buah memotongnya menjadi bagian yang kecil-kecil. Pada langkah ini guru membantu anak-anak dalam memotong, karena memotong buah apel, melon, dan mangga yang masih besar tentu saja menyulitkan anak. Ketika buah sudah dipotong memanjang kemudian giliran anak-anak untuk melanjutkannya. Selanjutnya tugas kelompok ke tiga yaitu memarut keju dan coklat. Langkah selanjutnya yaitu pembuatan sausnya. Pada kesempatan kali ini guru yang bertugas untuk membuat bahan sausnya. Anak-anak hanya membantu dalam berhitung berapa banyak takaran yang digunakan oleh guru mereka. Guru menggunakan cendok untuk alat takarannya. Mayonaise yang digunakan sebanyak 15 cendok, susu kental manis yang digunakan sebanyak 20 cendok, dan yogurt yang digunakan sebanyak 2 botol besar.

Jika semua tugas itu sudah diselesaikan, kemudian anak tidak dijadikan dalam satu kelompok lagi, selanjutnya anak diminta untuk meracik salad buah milik mereka masing-masing. Kemudian berbaris untuk mengambil saos salad yang dibuat oleh guru. Dan

yang terakhir menaburkan topping apa yang diinginkan oleh anak, boleh keju atau coklat atau keduanya juga diperbolehkan.

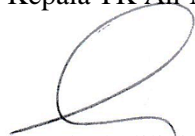
Setelah semua anak sudah menyelesaikan salad buahnya, kemudian anak memberi nama pada mangkuk mereka masing-masing, dan setelah itu mereka membereskan dan menata semua peralatan yang sudah digunakan, ada yang mencuci parutan keju dan sendok-sendok, ada juga yang membereskan buah-buah yang tersisa. Kegiatan beres-beres ini diterapkan agar anak berlatih tanggung jawab.

Kemudian setelah semua sudah dirapikan anak-anak diminta untuk berbaris dengan membawa mangkuk yang berisi salad buah mereka dan foto bersama.

Semarang, 16 Desember 2019

Mengetahui,

Kepala TK An-Nur



Nurul Cholilini Daunisak, A.Md

Peneliti

Himmatul Aliyah

Lampiran 7

TRANSKIP HASIL WAWANCARA TENTANG PENGEMBANGAN KETERAMPILAN MOTORIK HALUS KELAS B MELALUI KEGIATAN COOKING CLASS DI TK AN-NUR ROWOSARI METESEH BOJA TAHUN 2019

Wawancara 1

Nama Narasumber : Bunda Nurul (Kepala Sekolah)
Tanggal Wawancara : Sabtu, 23 November 2019
Tempat : Ruang Kepala Sekolah

1. Bagaimana sejarah pendirian TK ini?

Latar belakang pendirian TK ini adalah belum adanya lembaga pendidikan di tingkat PAUD di wilayah rowosari ini. Sehingga pihak yayasan mendirikan TK tersebut pada tanggal 1 Juli 2012. Yang terletak di jalan Rowosari Rt.03 Rw.05 Meteseh Boja Kendal.

2. Ada berapa jumlah pendidik di TK ini?

Jumlah pendidik yang ada di sekolah ini berjumlah 4. Terdiri dari 1 kepala sekolah yang merangkap menjadi guru, dan 3 lainnya menjadi guru kelas.

3. Ada berapa jumlah murid di TK ini?

Jumlah murid di sekolah ini ada 59 anak. terdiri dari kelas A1 berjumlah 12 anak dan A2 berjumlah 12 anak juga. Dan kelas B1 berjumlah 17 anak dan B2 berjumlah 18 anak.

4. Apakah benar di TK ini mengadakan kegiatan cooking class?

Iya memang benar ada kegiatan cooking class di sekolah ini.

5. Apakah kegiatan cooking class tersebut diwajibkan?

Iya kegiatan cooking class saya wajirkan dari tingkat KB, TK A dan TK B. Agar sedari dini anak mengenal dan memahami apa itu memasak dan bagaimana prosesnya. Selain pengetahuan secara umum tersebut, hal-hal yang ingin dicapai pihak sekolah dalam mewajibkannya kegiatan ini ialah, agar mengembangkan berbagai aspek perkembangan yang ada pada diri anak, salah satunya aspek fisik motorik.

6. Apakah guru menjalankan cooking class dengan baik? Menurut Ibu bagaimana?

Menurut saya, para guru di TK An-Nur ini sudah menjalankan kegiatan cooking class dengan baik. Baik dari segi perencanaan RPPnya, penerapan dan juga penilaiannya. Semua disesuaikan dengan keunikan anak yang berbeda-beda dan juga berpedoman pada tingkat perkembangan anak usia dini. Sehingga kegiatan yang diberikan tidak membebankan atau menyusahkan bagi anak.

7. Apakah Ibu memfasilitasi berbagai macam keperluan dalam cooking class?

Fasilitas seperti berbagai macam peralatan yang diperlukan dalam proses memasak sudah banyak yang

terpenuhi. Seperti piring, gelas cendok, mangkuk, spatula, berbagai macam cetakan dll sudah disediakan dengan berbagai macam warna dan bentuk. Diharapkan anak-anak tertarik dan lebih antusias dalam mengikuti kegiatan cooking class tersebut.

8. Dimana tempat pelaksanaan cooking class / adakah tempat khusus atau tidak?

Untuk saat ini belum ada tempat khusus yang digunakan untuk kegiatan ini. Jadi ketika akan diadakan kegiatan cooking class disekolah, maka para guru akan mengubah ruangan kelas menjadi sebuah ruangan yang membebaskan diri anak untuk bereksplorasi dan menggali lebih dalam mengenai pengetahuan tentang memasaknya dan juga melatih keterampilan motorik halusny agar lebih berkembang maksimal.

Belum memilikinya ruangan khusus, maka disetiap kegiatan cooking class para guru memilih jenis masakan yang mudah dan simpel dan juga tidak perlu menggunakan api dalam proses memasaknya. Selain agar lebih mengamankan anak, pengadaan api juga mengharuskan guru membawa kompor milik pribadi ke sekolah.

Namun, untuk kedepannya dari pihak sekolah tetap menginginkan pengadaan dapur khusus sekolah.

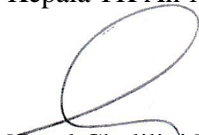
9. Bagaimana Ibu menilai guru dalam kegiatan cooking class?

Penilaian saya kepada guru sudah bagus ketika mendemonstrasikan proses pembuatan makanan dan menjelaskan bahan-bahan dll.

Semarang, 23 November 2019

Mengetahui,

Kepala TK An-Nur



Nurul Cholilini Daunisak, A.Md

Peneliti

Himmatul Aliyah

Lampiran 8

TRANSKIP HASIL WAWANCARA TENTANG PENGEMBANGAN KETERAMPILAN MOTORIK HALUS KELAS B MELALUI KEGIATAN COOKING CLASS DI TK AN-NUR ROWOSARI METESEH BOJA TAHUN 2019

Wawancara 2

Nama Narasumber : Bunda Wina (Wali Kelas TK B)
Tanggal Wawancara : Sabtu, 23 November 2019
Tempat : Ruang Kelas B

1. Kapan kegiatan cooking class tersebut dilaksanakan?

Cooking class dilaksanakan setiap satu tahun sekali. Selama ini selalu diadakan sebagai kegiatan untuk puncak tema dalam tema yang berbeda-beda, jadi tidak menentu cooking class selalu diadakan pada tema kebutuhan saja, namun bisa diterapkan di semua jenis tema. Sesuai dengan keputusan para guru yang ada.

2. Peserta kegiatan cooking class dari kelas apa saja?

Mulai dari KB, TK A dan TK B. Semuanya diikuti sertakan dalam kegiatan ini, tujuannya yaitu agar mereka sedari dini bahkan umur KB pun mereka sudah mengetahui jenis-jenis makanan, lebih menghargai makanan, dan juga tidak pilih-pilih lagi terhadap makanan yang mereka makan. Karena pada umumnya di usia dini inilah kebanyakan anak-

anak akan memilah-milah makanan yang mereka sukai dan yang tidak mereka sukai, ada anak yang anti sayuran dan ada juga anak yang hanya mengkonsumsi daging-dagingan saja. Dengan banyaknya kasus unik seperti itu, menjadikan pihak sekolah untuk lebih dini mengenalkan berbagai macam makanan dan juga pengetahuan tentang nutrisi yang terkandung didalam bahan makanan. Misalnya saja pada wortel, anak dapat mengetahui nama, warna, bentuk, asal bahan makanan tersebut, dan juga anak dapat mengetahui bahwa jika mereka mengkonsumsi wortel tersebut akan membuat mata sehat. Informasi-informasi mudah untuk diserap anak seperti itulah yang sangat bermanfaat bagi mereka.

Selain tujuan umum tersebut, ada juga tujuan khusus dalam pengadaan cooking class ini, yaitu untuk mengembangkan berbagai macam aspek yang telah dimiliki anak, agar lebih berkembang secara optimal. Salah satunya aspek fisik motorik.

3. Makanan apa saja yang sudah pernah dimasak anak?

Pudding, sate buah, menghias telur dadar menjadi sebuah wajah, jus buah (melon, mangga).

4. Kira-kira apa saja yang dipelajari anak-anak dalam kegiatan cooking class ini?

Mengoles selai ke roti tawar, memotong buah-buahan, mencuci buah dan sayur, menguleni dan lain-lain.

5. Bagaimana perencanaan kegiatan cooking class yang diterapkan di sekolah ini?

Untuk perencanaan kegiatan cooking class biasanya dibahas dalam kegiatan rapat rutin di awal tahun ajaran baru sebelum liburan tiba, dengan kepala sekolah dan guru-guru. Kegiatan rapat tersebut membahas perencanaan pembelajaran, mulai dari PROTA, PROMES, RPPM, dan RPPH. Kemudian diimplementasikan sehari-hari oleh guru kelas masing-masing yaitu menyiapkan materi, bahan-bahan sesuai RPPH yang akan digunakan besok paginya.

6. Bagaimana pelaksanaan kegiatan cooking class?

Pelaksanaan cooking class ini adalah realisasi dari adanya perencanaan, jadi apa saja yang akan dilakukan oleh guru atau apa saja yang akan dilaksanakan dan kemampuan apa saja yang akan dimiliki oleh anak dalam kegiatan memasak ini sudah terprogram di RPPH.

Yaitu dimulai dengan guru menyiapkan bahan-bahan, menjelaskan bahan-bahan masakan yang akan digunakan, dan tata cara proses memasaknya. Kemudian jika guru menginginkan anak dibagi menjadi beberapa kelompok, maka anak dibagi sesuai kelompoknya dan memberikan informasi apa tugas dari masing-masing kelompok. Namun terkadang juga tidak dibuat kelompok, jadi semua anak mengerjakan kegiatan yang sama dari awal hingga akhir secara individu.

Dijadikannya beberapa kelompok biasanya ketika guru akan mengembangkan aspek sosial emosional yaitu kerjasama satu anak dengan anak lain.

7. Bagaimana setelah cooking class selesai?

Setelah anak selesai dan sudah membereskan peralatan-peralatan yang digunakan, kemudian anak-anak menandai masakannya dengan nama mereka dan foto bersama sebagai dokumentasi, selanjutnya makan bersama.

8. Apakah Ibu bertanya kepada anak mengenai kegiatan yang baru saja mereka lakukan?

Iya saya menanyai mulai dari apa saja yang berhasil mereka lakukan dan perasaan mereka selama melakukan kegiatan tersebut senang atau tidak.

9. Teknik penilaian apa yang Ibu gunakan dalam kegiatan cooking class ini?

Saya menggunakan teknik observasi dan anekdot. Kedua metode tersebut dipilih karena dirasa paling tepat untuk diterapkan pada kegiatan cooking class, karena dalam observasi guru mengamati dari awal hingga akhir kegiatan cooking class tersebut apakah anak-anak sudah mulai berkembang dari kegiatan cooking class yang diadakan sebelumnya. Dan untuk catatan anekdot ini digunakan karena terkadang ada sikap atau perilaku anak yang khusus atau unik misalnya ketika anak belum mampu menggunting bungkus makanan, memotong buah, mengoles selai secara rata dan

lain-lain, lalu ketika itu anak mampu maka hal tersebut dimasukkan kedalam catatan anekdot. Tidak hanya hal-hal yang positif saja yang dicatat hal negatif atau kurang baik juga perlu untuk dicatat, misalnya saja ketika anak mengaduk susu dengan kencang dan tumpah-tumpah atau berebut sesuatu hal dengan temannya maka hal tersebut juga perlu untuk dicatat.

Kegiatan evaluasi dirapatkan setiap satu bulan sekali yang dihadiri oleh kepala sekolah dan semua guru-guru TK An-Nur. Dalam rapat evaluasi tersebut kami membahas hal-hal yang dialami selama pembelajaran, dari saran dan kritik guru bisa disampaikan dalam rapat tersebut, kemudian kepala sekolah dan guru-guru lainnya membuat solusi dan membuat persetujuan bersama, dan hal yang terpenting ialah harus ada komunikasi dari kegiatan-kegiatan yang dilakukan tersebut harus disampaikan kepada wali murid dan direncanakan jauh sebelum hari pelaksanaan, sehingga pembelajaran berjalan lancar.

10. Menurut Ibu kegiatan cooking class itu melatih apa saja?

Dalam kegiatan cooking class hampir semua aspek perkembangan yang ada pada diri anak dapat terstimulus dan berkembang secara optimal. Mulai dari 1. Bahasa, anak dapat mengembangkan bahasanya ketika berkomunikasi dengan guru dan dapat menambah kosa kata ketika mendengarkan guru menjelaskan. 2. Kognitif anak dapat berkembang seperti dalam kegiatan ketika anak menimbang jumlah bahan

masakan yang akan digunakan. 3. Agama dan moral, anak dapat mengetahui bahwa semua bahan masakan baik sayuran dan juga daging-dagingan itu semua ciptaan Allah sehingga anak akan bersyukur atas nikmat yang sudah diberikan kepadanya. 4. Sosial emosional, dapat dikembangkan ketika anak dijadikan dalam satu kelompok, atau melalui saling tolong menolong ketika ada teman yang butuh bantuan. 5. Seni. Seni juga dapat diterapkan dalam kegiatan cooking class, misalnya membuat telur dadar menjadi sebuah wajah dll. 6. Fisik motorik, baik fisik motorik halus maupun kasar. Motorik halus dikembangkan melalui kegiatan seperti mencuci buah sayur dan motorik kasar dikembangkan ketika anak berjalan.

11. Menurut Ibu dalam kegiatan cooking class apa saja yang harus diajarkan? Apakah di dalamnya termasuk motorik halus, kalau motorik halus apa saja bu?

Mengingat anak memiliki 6 aspek yang harus dikembangkan maka melalui kegiatan cooking class inilah keenam aspek tersebut yang harus disisipkan di setiap kegiatan cooking class. Seperti mengajari mencuci buah, memotong, mengaduk, menggulung roti tawar, memarut dll.

12. Apa yang menjadi kendala saat kegiatan cooking class dilaksanakan?

Yang menjadi kendala dalam kegiatan cooking class itu adalah mood perasaan anak. Ketika perasaan anak sedang

tidak baik, maka hal itu akan berpengaruh dalam kegiatan anak. Seperti anak tidak menyelesaikan kegiatannya sampai selesai, berlari-lari ditengah kegiatannya, dan kemudian kembali lagi untuk meneruskan kegiatannya.

Semarang, 23 November 2019

Mengetahui,

Guru Kelas TK An-Nur

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Winarsih', with a stylized flourish at the end.

Winarsih, S.Pd

Peneliti

Himmatul Aliyah

Lampiran 9

TRANSKIP HASIL WAWANCARA TENTANG PENGEMBANGAN KETERAMPILAN MOTORIK HALUS KELAS B MELALUI KEGIATAN COOKING CLASS DI TK AN-NUR ROWOSARI METESEH BOJA TAHUN 2019

Wawancara 3

Nama Narasumber : Audy (Anak Kelas TK B)
Tanggal Wawancara : Sabtu, 14 Desember 2019
Tempat : Ruang Kelas B

1. Apakah kamu senang mengikuti kegiatan cooking class di ruangan kelas?

Iya aku senang, karena suka masakannya bikin salad buah.

2. Apakah kamu senang mengikuti kegiatan cooking class yang diadakan di tempat wisata kemarin?

Tidak senang, aku gak kelihatan bikin pizzanya.

3. Kamu ikut kelompok ke berapa saat membuat salad buah?

Aku kelompok yang ke satu yang cuci buah.

4. Kamu tadi memegang apa saja? Menggenggam buah, memegang sendok, merobek kertas nama, dan menggunting mayonaisse apa tidak?

Aku tadi memegang buah, terus memegang sendok buat meracik salad buahku sendiri.

5. Kamu tadi ikut dari awal sampai selesai kegiatan atau tidak?
Ikut tadi aku ikut sampai selesai dari bu guru jelasin, terus marut keju sama coklat sampai salad buahku jadi.
6. Apakah kamu mengambil dan meracik salad buah milikmu sendiri?
Iya aku tadi ngambil buah terus keju terus dikasi saus saladnya, aku ngambil semua sendiri.
7. Suka tidak dengan salad buah yang dibuat?
Suka enak banget.

Semarang, 14 Desember 2019

Mengetahui,

Guru Kelas TK An-Nur

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Winarsih' with a stylized flourish at the end.

Winarsih, S.Pd

Peneliti

Himmatul Aliyah

Lampiran 10

TRANSKIP HASIL WAWANCARA TENTANG PENGEMBANGAN KETERAMPILAN MOTORIK HALUS KELAS B MELALUI KEGIATAN COOKING CLASS DI TK AN-NUR ROWOSARI METESEH BOJA TAHUN 2019

Wawancara 4

Nama Narasumber : Elly (Anak Kelas TK B)
Tanggal Wawancara : Sabtu, 14 Desember 2019
Tempat : Ruang Kelas B

1. Apakah kamu senang mengikuti kegiatan cooking class di ruangan kelas?

Iya aku senang, karena suka masakannya.

2. Apakah kamu senang mengikuti kegiatan cooking class yang diadakan di tempat wisata kemarin?

Tidak, gak suka pizza.

3. Kamu ikut kelompok ke berapa saat membuat salad buah?

Aku kelompok ke tiga yang marut keju sama coklat.

4. Kamu tadi memegang apa saja? Menggenggam buah, memegang sendok, merobek kertas nama, dan menggunting mayonaise apa tidak?

Aku tadi memegang parutan sama memegang cendok.

5. Kamu tadi ikut dari awal sampai selesai kegiatan atau tidak?

Iya ikut sampai selesai.

6. Apakah kamu mengambil dan meracik salad buah milikmu sendiri?

Iya tadi aku bikin sendiri.

7. Suka tidak dengan salad buah yang dibuat?

Suka banget enak og.

Semarang, 14 Desember 2019

Mengetahui,

Guru Kelas TK An-Nur

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Winarsih', with a stylized flourish at the end.

Winarsih, S.Pd

Peneliti

Himmatul Aliyah

Lampiran 11

TRANSKIP HASIL WAWANCARA TENTANG PENGEMBANGAN KETERAMPILAN MOTORIK HALUS KELAS B MELALUI KEGIATAN COOKING CLASS DI TK AN-NUR ROWOSARI METESEH BOJA TAHUN 2019

Wawancara 5

Nama Narasumber : Feni (Anak Kelas TK B)
Tanggal Wawancara : Sabtu, 14 Desember 2019
Tempat : Ruang Kelas B

1. Apakah kamu senang mengikuti kegiatan cooking class di ruangan kelas?

Iya aku senang banget karena masak-masak di sekolahan bikin salad buah aku suka.

2. Apakah kamu senang mengikuti kegiatan cooking class yang diadakan di tempat wisata kemarin?

Aku suka banget masak-masak di tempat wisata, karena tempatnya bagus. Tapi aku sedih, kemaren aku gak maju kedepan buat bikin pizza.

3. Kamu ikut kelompok ke berapa saat membuat salad buah?

Aku dapet kelompok ke tiga yang marut keju dan coklat.

4. Kamu tadi memegang apa saja? Menggenggam buah, memegang sendok, merobek kertas nama, dan menggunting mayonaise apa tidak?

Aku memang parutan terus sama memang cendok buat ngambil buahnya.

5. Kamu tadi ikut dari awal sampai selesai kegiatan atau tidak?
Iya aku ikut dari awal sampai selesai.
6. Apakah kamu mengambil dan meracik salad buah milikmu sendiri?
Iya tadi aku buat sendiri ngambil semua sendiri.
7. Suka tidak dengan salad buah yang dibuat?
Suka banget aku suka buah-buahan terus dikasi susu yougert jadi tambah enak. Punyaku sampai habis tadi.

Semarang, 14 Desember 2019

Mengetahui,

Guru Kelas TK An-Nur



Winarsih, S.Pd

Peneliti

Himmatul Aliyah

Lampiran 12

TRANSKIP HASIL WAWANCARA TENTANG PENGEMBANGAN KETERAMPILAN MOTORIK HALUS KELAS B MELALUI KEGIATAN COOKING CLASS DI TK AN-NUR ROWOSARI METESEH BOJA TAHUN 2019

Wawancara 6

Nama Narasumber : Vano (Anak Kelas TK B)
Tanggal Wawancara : Sabtu, 14 Desember 2019
Tempat : Ruang Kelas B

1. Apakah kamu senang mengikuti kegiatan cooking class di ruangan kelas?

Senang. Karena di sekolahan bikin salad buah dan aku suka buah-buahan.

2. Apakah kamu senang mengikuti kegiatan cooking class yang diadakan di tempat wisata kemarin?

Senang juga, kemarin aku maju dan bantuin buat ngasih topping di atas pizzanya.

3. Kamu ikut kelompok ke berapa saat membuat salad buah?

Aku di kelompok yang motong-motong di kelompok dua.

4. Kamu tadi memegang apa saja? Menggenggam buah, memegang sendok, merobek kertas nama, dan menggunting mayonaise apa tidak?


Aku tadi memegang pisau, memegang buah, sama memegang cendok.

5. Kamu tadi ikut dari awal sampai selesai kegiatan atau tidak?
Ikut sampai selesai, setelah aku sama teman-teman motongin buah. Aku bikin salad punyaku sendiri.
6. Apakah kamu mengambil dan meracik salad buah milikmu sendiri?
Iya aku bikin sendiri salad buahku.
7. Suka tidak dengan salad buah yang dibuat?
Suka. Enak rasanya.

Semarang, 14 Desember 2019

Mengetahui,

Guru Kelas TK An-Nur



Winarsih, S.Pd

Peneliti

Himmatul Aliyah

Lampiran 13

TRANSKIP HASIL WAWANCARA TENTANG PENGEMBANGAN KETERAMPILAN MOTORIK HALUS KELAS B MELALUI KEGIATAN COOKING CLASS DI TK AN-NUR ROWOSARI METESEH BOJA TAHUN 2019

Wawancara 7

Nama Narasumber : Juna (Anak Kelas TK B)
Tanggal Wawancara : Sabtu, 14 Desember 2019
Tempat : Ruang Kelas B

1. Apakah kamu senang mengikuti kegiatan cooking class di ruangan kelas?

Iya aku senang karena suka sama masakan yang dibuat.

2. Apakah kamu senang mengikuti kegiatan cooking class yang diadakan di tempat wisata kemarin?

Aku senang karena tempatnya bagus, tapi aku gak suka sama pizza.

3. Kamu ikut kelompok ke berapa saat membuat salad buah?

Aku masuk ke kelompok yang pertama. Yang nyuci buah.

4. Kamu tadi memegang apa saja? Menggenggam buah, memegang sendok, merobek kertas nama, dan menggunting mayonaise apa tidak?

Aku memegang buah pas nyuci tadi aku gosok-gosok sampai bersih.

5. Kamu tadi ikut dari awal sampai selesai kegiatan atau tidak?
Iya tadi aku sampai selesai kok.
6. Apakah kamu mengambil dan meracik salad buah milikmu sendiri?
Tadi aku bikin sendiri salad buahnya ambil sendiri, gak diambilin bu guru.
7. Suka tidak dengan salad buah yang dibuat?
Aku suka semua buah, jadi aku suka salad buah. Tadi udah abis punyaku.

Semarang, 14 Desember 2019

Mengetahui,

Guru Kelas TK An-Nur

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Winarsih' with a stylized flourish at the end.

Winarsih, S.Pd

Peneliti

Himmatul Aliyah

Lampiran 14

TRANSKIP HASIL DOKUMENTASI TENTANG PENGEMBANGAN KETERAMPILAN MOTORIK HALUS KELAS B MELALUI KEGIATAN COOKING CLASS DI TK AN-NUR ROWOSARI METESEH BOJA TAHUN 2019

A. Melalui Arsip Tertulis

1. Profil TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja

Nama Sekolah : TK An Nur
Alamat : Desa Meteseh Kec. Boja Kab.
Kendal
RT/RW : 3/5
Nama Dusun : Rowosari
Desa / Kelurahan : Meteseh
Kabupaten / Kota : Kab. Kendal
Provinsi : Jawa Tengah
Kode Pos :
Status Sekolah : Swasta
NPSN : 69921771
Akreditasi : Belum

2. Sejarah Berdirinya TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja

Sekolah TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja berdiri tanggal 1 Juli 2012. Dilatar belakangi oleh belum terdapatnya layanan sekolah tingkat PAUD di wilayah

tersebut. Dengan memperhatikan kondisi, aspirasi dan kebutuhan masyarakat Desa Meteseh, pengurus Tim Yayasan An-Nur berinisiatif membentuk satuan program PAUD TK An-Nur pada tanggal 1 Juli 2012. Beberapa pihak yang berperan aktif dalam pembentukan satuan program tersebut diantaranya Yayasan An-Nur, Guru Taman Kanak-Kanak dan Komite Sekolah yang membidani lahirnya rintisan program tersebut.

Seiring berjalannya waktu atas usaha keras Yayasan An-Nur, maka pada tanggal 1 Juli 2012 TK An-Nur menempati gedung baru yang sangat representatif untuk kegiatan pembelajaran. Gedung baru tersebut terletak di Jalan Rowosari Rt.03 Rw.05 Meteseh Boja Kendal. Dengan adanya fasilitas yang representatif tersebut, sangat berpengaruh pada minat warga masyarakat Desa Meteseh Boja untuk menyekolahkan putra-putrinya.

3. Visi, Misi, dan Tujuan TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja Tahun Pelajaran 2019/2020

VISI

Cerdas, terampil, berbudi luhur, kreatif, Berakhlak Mulia percaya diri dan cinta tanah air.

MISI

1. Menanamkan aqidah dan akhlak pada anak sesuai dengan nilai-nilai agama.

2. Mengembangkan kecerdasan intelektual, spritiual, emosional dan sosial anak sesuai kebutuhan anak maupun perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi untuk memasuki pendidikan dasar.
3. Melatih anak usia dini agar terbiasa bertanggungjawab, kreatif, inovatif dan produktif
4. Meningkatkan mutu dan kinerja pendidikan dan tenaga kependidikan dalam pelayanan dan penyelenggaraan PAUD.

TUJUAN

1. Menghasilkan anak yang memiliki aqidah dan akhlak mulia sesuai dengan nilai-nilai agama.
2. Mengembangkan potensi kecerdasan intelektual, spiritual, emosional dan sosial anak siap memasuki pendidikan dasar.
3. Melatih anak usia dini agar terbiasa bertanggungjawab, kreatif, inovatif dan produktif
4. Mewujudkan pendidikan dan tenaga kependidikan yang berkualitas.
5. Terjalinnya kemitraan dengan berbagai instansi/lembaga/organisasi terkait maupun masyarakat.

4. Keadaan Guru dan Siswa

a. Data Guru

No	Nama	TTL	Jabatan	Pendidikan Terakhir	Mengajar Kelas
1.	Nurul Cholilini Daunisak, A.Md	Kendal, 20 Oktober 1991	Kepala Sekolah	D3	B2
2.	Winarsih, S.Pd	Kendal, 27 Februari 1984	Guru	S1	B1
3.	Septiana	Kendal, 21 September 2001	Guru	SMA	A2
4.	Indah Winarsih	Kendal, 10 Oktober 1981	Guru	SMA	A1

b. Data Siswa Kelompok B TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja

NO	NAMA	TTL	Jenis Kelamin
1.	Adinda Cahya Ramadhani	Kendal, 27-07-2014	P
2.	Afrizda Kanza Azzahra	Kendal, 30-04-2014	P
3.	Alfano Wisnu Prakoso	Kendal, 18-05-2014	L
4.	Alwi Izdihar	Kebumen, 17-10-2013	L
5.	Arjuna Abi Prayetno	Kendal, 18-02-2014	L
6.	Anisa Nur Ramandani	Kendal, 15-07-2013	P
7.	Audy Nafisa Adzana	Kendal, 05-01-2014	P
8.	Candra Budi Prasetyo	Kendal, 29-06-2013	L
9.	Elly Fransisca	Kendal, 18-02-2014	P
10.	Feni Priskana	Kendal, 13-03-2013	P
11.	M. Edi Purnomo	Kendal, 19-09-2013	L
12.	Nurul Afifa Qurrota'ayun	Kendal-13-03-2013	P
13.	Nuzul Ramadani	Kendal, 23-07-2014	P
14.	Liona Popi Anggraeni	Kendal, 20-03-2014	P
15.	Shafa Cinta Syaqla	Kendal, 03-10-2013	P
16.	Shaza Safaras	Kendal, 20-09-2013	P
17.	Yuda Prasetyo	Kendal, 24-01-2014	L

B. Melalui Foto

1. Bangunan Fisik TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja



2. Pelaksanaan Kegiatan Cooking Class



Kegiatan mencuci buah



Kegiatan memotong buah



Kegiatan memarut keju dan coklat



Menggunting bungkus mayonaise



Kegiatan menguleni adonan pizza



Kegiatan mengolesi saus



Kegiatan menabur topping

3. Pembelajaran di Kelas



Media pembelajaran

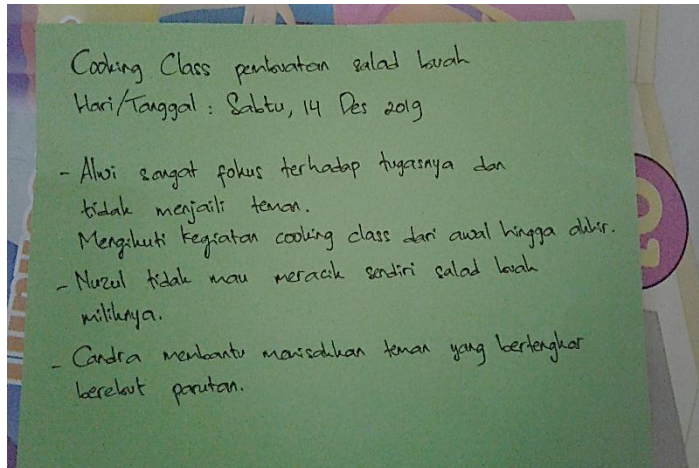


Penataan ruang kelas



Penataan cooking class

4. Catatan Anekdotal



5. Wawancara



Wawancara dengan Feni siswa kelompok B



Wawancara dengan Audy siswa kelompok B



Wawancara dengan Fano



Wawancara dengan Elly siswa kelompok B



Wawancara dengan Juna siswa kelompok B



Foto bersama guru-guru dan kepala sekolah TK An-Nur



Wawancara dengan Kepala Sekolah TK An-Nur



Wawancara dengan Guru Kelas B

Lampiran 15



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI WALISONGO SEMARANG
FAKULTAS ILMU TARBIYAH DAN KEGURUAN

Jl. Prof. Dr. Hamka Km 2 Semarang 50185
Telepon 024- 7601295, Faksimile 024- 7601295
www.walisongo.ac.id

Semarang, 21 Januari 2019

Nomor : B-036/Un.10.3/j.6/PP.009/01/2019

Lamp : -

Hal : Penunjuk Pembimbing Skripsi

Kepada Yth,

1. Sofa Muthohar, M.Ag

2. Dr. Agus Sutiyono, M.Ag. M.Pd

Di Semarang

Assalamu'alaikum Wr.Wb

Berdasarkan hasil pembahasan ulasan judul penelitian di Jurusan Pendidikan Islam Anak Usia Dini (PIAUD), maka Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan menyetujui judul skripsi mahasiswa:

Nama : Himmatul Aliyah

NIM : 1503106015

Judul : Pengembangan Keterampilan Motorik Halus Kelas B Melalui Kegiatan Cooking Class Di TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja Tahun 2019

Dan menunjuk Saudara:

1. Sofa Muthohar, M.Ag

2. Dr. Agus Sutiyono, M.Ag. M.Pd

Demikian penunjukan pembimbing skripsi ini disampaikan dan atas kerjasamanya yang diberikan kami ucapkan terima kasih

Wassalamu'alaikum Wr.Wb



Tembusan:

1. Dekan Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan UIN Walisongo (Sebagai Laporan)
2. Arsip Jurusan PIAUD
3. Mahasiswa yang bersangkutan

Lampiran 16



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI WALISONGO SEMARANG
FAKULTAS ILMU TARBIYAH DAN KEGURUAN**

Jl. Prof. Dr. Hamka Km 2, Semarang 50185
Telepon 024- 7601295, Faksimile 024- 7601295
www.walisongo.ac.id

Semarang, 23 Oktober 2019

Nomor: B-ff02/Un.10.3/D.1/TL.00./11/2019

Lamp : -

Hal : **Mohon Izin Riset**

a.n. : Himmatul Aliyah

NIM : 1503106015

Yth.

Kepala Sekolah

TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja
di Kendal

Assalamu'alaikum Wr.Wb

Diberitahukan dengan hormat dalam rangka penulisan skripsi, atas nama mahasiswa :

Nama : Himmatul Aliyah

NIM : 1503106015

Judul Skripsi : Pengembangan Keterampilan Motorik Halus Kelas B Melalui Kegiatan Cooking
Class Di TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja Tahun 2019

Alamat : Dusun Pendowo. Rt/Rw: 002/004

Kel/Desa: Leban. Kecamatan: Boja

Pembimbing :

1. Sofa Muthohar, M.Ag
2. Dr. Agus Sutiyono, M.Ag. M.Pd

Sehubungan dengan hal tersebut mohon kiranya yang bersangkutan di berikan izin riset dan dukungan data dengan tema/judul skripsi sebagaimana tersebut diatas selama 14 hari, mulai tanggal 11 November 2019 sampai dengan tanggal 25 November 2019.

Demikian atas perhatian dan terkabulnya permohonan ini disampaikan terimakasih.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb



Tembusan :

Dekan Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan UIN Walisongo Semarang (sebagai laporan)

Lampiran 17



YAYASAN "AN – NUR JATISARI"

TAMAN KANAK-KANAK AN NUR

Kampus : Jl Rowosari RT 03 RW 5 Meteseh Boja Kendal. Wa: 085225783334

SURAT KETERANGAN

Nomor: 18/TK ANNUR/III/2020

Yang bertanda tangan dibawah ini, kepala TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja menerangkan bahwa:

Nama : HIMMATUL ALIYAH

NIM : 1503106015

Jurusan : Pendidikan Islam Anak Usia Dini (PIAUD)

Fakultas : Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan (FITK)

Universitas : Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang

Judul skripsi : **IMPLEMENTASI PENGEMBANGAN KETERAMPILAN MOTORIK HALUS MELALUI KEGIATAN COOKING CLASS PADA ANAK KELOMPOK B TK AN-NUR ROWOSARI METESEH BOJA TAHUN 2019**

Yang bersangkutan telah melakukan penelitian di TK An-Nur Rowosari Meteseh Boja sejak tanggal 11 s.d 25 November 2019.

Surat keterangan ini diberikan agar digunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 4 Maret 2020





KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI WALISONGO
FAKULTAS ILMU TARBIYAH DAN KEGURUAN
Jl. Prof. Dr. Hamka (Kampus II) (024) 7601295 Fax. 7615387 Semarang 50185

SURAT KETERANGAN

Nomor: B-4474/Un.10.3/D3/PP.009/09/2019

Assalamu'alaikum Wr.Wb

Dekan Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan UIN Walisongo Semarang
menerangkan dengan sesungguhnya bahwa:

Nama : Himmatul Aliyah
NIM : 1503106015
Program/Semester : SI/IX/2019
Jurusan : PIAUD
Alamat : Dusun Pendowo, RT II, RW IV, Kel/Desa Leban, Kec Boja,
Kab Kendal.

Adalah benar-benar melakukan kegiatan ko-kurikuler dan Nilai dari kegiatan masing-masing aspek sebagaimana terlampir.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya kepada pihak-pihak yang berkepentingan diharap maklum.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb

Semarang, 5 November 2019

a.n Dekan

Wakil Dekan Bidang Kemahasiswaan
Dan Kerjasama



H. Muslih, M.A

NIP. 196908131996031003

Lampiran 19



MINISTRY OF RELIGIOUS AFFAIRS
STATE ISLAMIC UNIVERSITY WALISONGO
LANGUAGE DEVELOPMENT CENTER
Jl. Prof. Dr. Hamka KM. 02 Kampus III Ngaliyan Telp/Fax. (024) 7614453 Semarang 50185
email : ppc@walisongo.ac.id

Certificate

Nomor : B-4661/U.n.1D6/P3/PP.00.9/08/2019

This is to certify that

HIMMATUL ALIYAH
Date of Birth: August 29, 1997
Student Reg. Number: 1504026089

the TOEFL Preparation Test

Conducted by
Language Development Center
of State Islamic University (UIN) "Walisongo" Semarang
On August 14th, 2019
and achieved the following scores:

Listening Comprehension	: 44
Structure and Written Expression	: 37
Reading Comprehension	: 41
TOTAL SCORE	: 407

Semarang, August 21st, 2019

Director,


Dr. H. Muhammad Saifullah, M.Ag
NIP. 19700321 199603 1 003



Certificate Number : 120192422
*TOEFL is registered trademark by Educational Testing Service.
This program or test is not approved or endorsed by ETS.

**MINISTRY OF RELIGIOUS AFFAIRS
STATE ISLAMIC UNIVERSITY WALISONGO
LANGUAGE DEVELOPMENT CENTER**
Jl. Prof. Dr. Hamka KM. 02 Kampus III Ngaliyan Telp/Fax. (024) 7614453 Semarang 50185
email : pdd@walisongo.ac.id

شهادة

B-3229/Un.10.0/PP3/PP.00.9/07/2019

يشهد مركز تنمية اللغة جامعة والي سونجو الإسلامية الحكومية بأن

الطالبة HIMMATUL ALIYAH :

تاريخ و محل الميلاد : Kab. Kendal, 29 Juni 1997

رقم القيد : 1503106015

قد نجحت في اختبار معيار الكفاءة في اللغة العربية (IMKA) بتاريخ ١٦ يونيو ٢٠١٩

بتقدير : مقبول (٣٠٠)

وسررت لها الشهادة بناء على طلبها

ممتاز : ٤٥٠ - ٥٠٠
جيد جدا : ٤٠٠ - ٤٤٩
جيد : ٣٥٠ - ٣٩٩
مقبول : ٣٠٠ - ٣٤٩
راسب : ٢٩٩ وأدناها

رقم الشهادة: 220191255

سمارانج، ٨ يوليو ١٩٩٩
مدير
سراذكو محمد سيف الدين الحاج
رقم التوظيف : ٢٤٠٠٣ / ١٩٧٠





 <p>KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA UNIVERSITAS ISLAM NEGERI WALISONGO SEMARANG LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (LP2M) Jalan Walisongo Nomor 3-5 Semarang 50185 telp/fax: (024) 7601292, website: lppm.walisongo.ac.id, email: lp2m@walisongo.ac.id</p>	
<p align="center">PIAGAM Nomor : B-1004/Un.10.0/L.1/PP.06/12/2018</p>	
<p>Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP2M) Universitas Islam Negeri (UIN) Walisongo Semarang, menerangkan bahwa:</p>	
Nama	: HIMMATUL ALIYAH
NIM	: 1503106015
Fakultas	: ILMU TARBIYAH DAN KEGURUAN
<p>Telah melaksanakan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Reguler Angkatan ke-71 Semester Gasal Tahun Akademik 2018/2019 dari tanggal 03 Oktober 2018 sampai tanggal 16 November 2018 di Kabupaten Demak, dengan nilai :</p>	
87	(4,0/A)
<p align="right"> Semarang, 17 Desember 2018</p>	

RIWAYAT HIDUP

A. Identitas Diri

Nama : Himmatul Aliyah
Tempat/Tgl Lahir : Kendal, 29 Juni 1997
NIM : 1503106015
Alamat Rumah : Dusun Pendowo, RT/RW: 002/004, Kel/Desa:
Leban, Kecamatan: Boja, Kabupaten: Kendal.
Nomor Hp : 083838990740
Email : himmatulaliyah917@gmail.com

B. Riwayat Pendidikan

1. TK Tegalsari Semarang (2002-2003)
2. MI NU Leban (2003-2009)
3. MTs Al-Asror Gunungpati (2009-2012)
4. MA Al-Hikmah Polaman (2012-2015)
5. Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan UIN Walisongo Semarang angkatan 2015